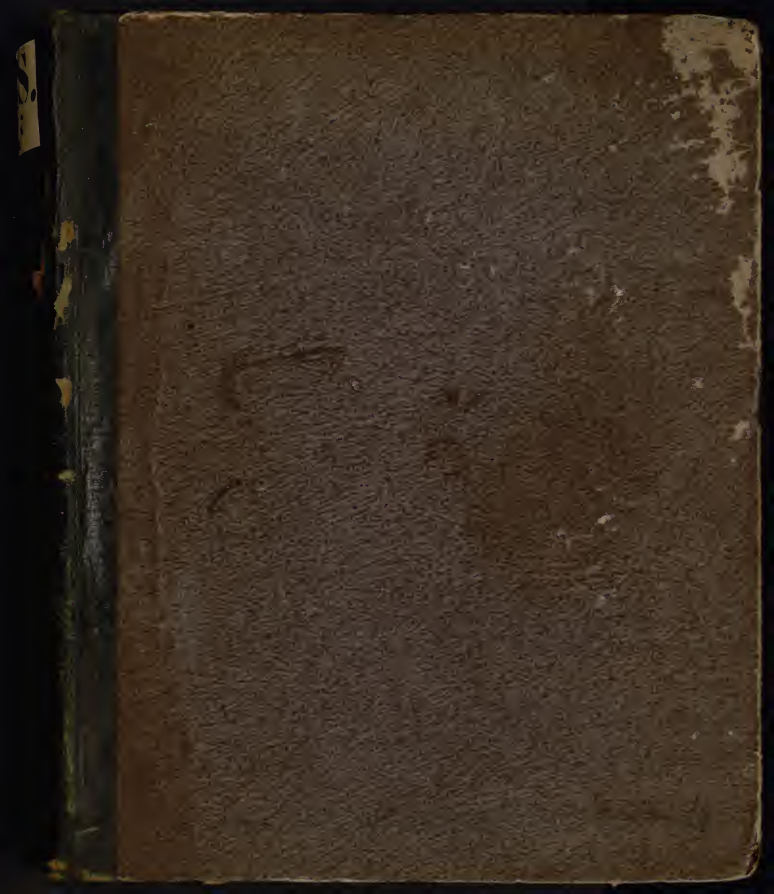
DEYEUX

COURS

DE PHARMACIE



ex libris
Blondeau

Cours de Pharmacie Appliquée à la Medecine

Cours de Pharmacie appliquée à la Médecine

Introduction

Les connoissances pharmaceutiques sont absolument nécessaires pour le médecin, puisque sans elles il ne peut faire usage des autres connoissances qui lui sont offertes, par la matière médicale et la therapeutique. que lui serviroit en effet la pathologie si faute d'avoir étudié la pharmacie il ne pouvoit appliquer à propos et avec connoissance les remedes qui conviennent pour guerir la maladie qu'il reconnoit! ne seroit-il pas honteux pour le Médecin de ne pouvoir decider si le medicament qu'on lui presente est celui qu'il a prescrit, et s'il n'a point éprouvé quelqu'altération ou été falcifié. Comment pourrait-il se promettre qu'à l'aide de tels ou tels medicaments il obtiendra l'effet qu'il se propose s'il ignore les propriétés qui resultent de leur melange?

Malgré tous les avantages que présente l'étude exacte de la pharmacie elle n'est que trop généralement négligée par ceux qui se destinent à l'art de guérir. Pour remplir l'objet de ce cours nous passerons en vue tous les médicaments les plus généralement employés. leur nombre est extrêmement considérable, en effet depuis la substance la plus inerte jusqu'à la plus active on a cherché a leur découvrir des propriétés médicamenteuses on s'est trompé certainement dans bien des cas. une erreur reconnue de l'ancienne pharmacie était de regarder tous les métaux comme des médicaments. ils peuvent bien l'être dans l'état de combinaison mais il est impossible de regarder comme tel l'or, le mercure dans l'état métallique, car un corps n'agit comme médicament qu'en éprouvant une décomposition et produisant de nouvelles combinaisons qui détruisent la cause maladive or l'or le mercure à l'état métallique introduits dans l'économie n'y éprouvent aucuns changements

Parmi les substances végétales il en est aussi qu'on peut regarder comme absolument inertes, on peut en dire autant du règne minéral. la chymie a beaucoup éclairé la pharmacie, ~~et a appris~~

elle a fait rejetter certains medicaments et a appris à en connoître d'autres qui sont tres utiles; elle a decouvert une grande quantité de Sels; tous ceux que l'on employe sont plus ou moins solubles

On entend par medicament toute substance qui prise interieurement ou appliquée exterieurement peut produire un effet salutaire un medicament n'agit qu'en changeant l'état actuel de la partie sur le quel on l'applique les substances inertes qui ne changent point cet etat ne peuvent être considerés comme medicaments

Definition de la Pharmacie

La Pharmacie est la Science qui apprend. 1° a connoître 2° a choisir 3° a preparer 4° a mixtionner 5° enfin a conserver les medicaments

1° Connoître un medicament c'est pouvoir indiquer sa forme, sa couleur, sa saveur, son odeur, sa consistance, sa pesanteur et les autres propriétés phisiques. il faut de plus connoître les alterations qui peuvent eprouver spontanément les medicaments, être instruit des moyens que l'on employe pour les falsifier affin de reconnoître la fraude. mais toutes ces connoissances ne s'acquerrent qu'en voyant, maniant, goutant, examinant souvent les

4/

les medicaments. dans le Commerce il existe des Substance qui peuvent facillement tromper par l'analogie qu'elles ont avec Certains medicaments. ce n'est qu'en connoissant bien les caracteres de chaque Substance qu'on verra si les caracteres que l'on cherche dans la Substance qu'on examine sont réellement ceux-la

Prenons la Rhubarbe pour Exemple son facies la rend facile a reconnoître, elle est en grosse masse mais divisé en morceaux ~~plus ou moins~~ plus petits. il est difficile d'assurer au premier coup d'oeil que ce soit de la rhubarbe, car la cassure de la rapontic a la plus Grande analogie avec celle de la rhubarbe; mais l'odeur n'est plus la même dans ces deux Substances la saveur presente aussi des differences la Rhubarbe epaissit moins la salive que la rapontic. la pesanteur de ces deux Substances n'est point Egale et les resultats de l'analyse chimique sont bien differents

2° le choix il est tres essentiel le medecin doit savoir que les medicaments qui nous arrivent par la voie du commerce sont souvent falsifiés, mal recoltés plus ou moins alterés que d'autres sont influencés par la nature du sol par la maniere dont on les cultive il ne doit pas ignorer qu'il faut cueillir les racines et les feuilles les Bois et les fleurs a des epoques determinées. le choix des medicaments exige le plus Grand Soin, souvent dans les commerce on vend p. Ex. de la salsepareille en Baton de la longueur d'un pied

alors elle est facile a connoître mais quand elle est coupée on y substitue la racine d'Arrête bœuf (ononis spinosa) cette derniere a une saveur assez marquée et tres peu medicamenteux tandis que la saveur de la salsepareille est a peu pres nulle et a un effet tres medicamenteux tres marqué.
Les petales de Carthames sont quelque fois melés au saffran et il est facile de s'en laisser imposer quand l'on n'est pas prevenu que le premier donne à l'eau une couleur rouge foncée et le second une couleur jaunatre.
Le Medecin doit aussi savoir choisir les Gommes celles qui sont blanches transparentes sont preferables. il ne doit pas ignorer non plus qu'il y a plusieurs especes de canelle qu'il doit preferer celle de Ceylan et la choisir, longues, sapide odorante car il n'est point indifferent d'administrer comme medicaments telle ou telle canelle (le cassia lignea se vend souvent dans le commerce pour la canelle) enfin qu'il est une foule de medicaments tels que l'aloës le sang de dragon qui sont susceptibles d'être confondus par celui qui ne s'est pas exercé a les connoitre.
On doit eviter l'usage des mateurs vegetals ou animaux qui ont eprouvé quelque avarie comme ceux qui ont été altérés par l'humidité les vers ou de toute autre maniere.
3.° Preparer un Medicament c'est le mettre dans l'état le plus propre a produire un effet salutaire

Le medicament le plus simple a toujours besoin d'une preparation; mais cependant on employe ce mot que quand on veut designer un medicament qui exige des operations plus ou moins compliquées. la preparation varie suivant la nature du medicament et les circonstances ou on l'employe; les uns n'ont besoin que d'une simple preparation, les autres en exigent une plus compliquée tantôt il faut avoir recours à la distillation, tantôt à l'action des acides, des alcalis. il est des substances qui contiennent plusieurs principes medicamenteux ce qui fait que l'on est souvent obligé d'avoir recours a differens procedés en general la preparation consiste a faire d'abord le choix du medicament ou de la substance dont on veut se servir a le soumettre a l'action de l'agent par lequel il veut être traité, à choisir egalement les vaisseaux qui conviennent a l'operation. Des substances de même nature donnent souvent des resultats bien differents suivant qu'elles ont été traités ou preparés de telle ou telle manière.

4° la mixtion est une operation par laquelle on reunit ensemble plusieurs substances de differentes natures souvent des substances qui sont prises isolement sans action en acquierent une tres remarquable par leur melange. lorsque la mixtion est mal faite le medicament est defectueux. C'est ce qui arrive toutes les fois que l'on mêle des medica=mens dont l'action se detruit reciproquement et quelquefois une mixtion mal faite convertit en poison une substance salutaire

5° <u>Conservation des medicamens</u> cette partie exige beaucoup de soin de la part du pharmacien il doit connaître tout ce qui convient à chaque medicament pour sa conservation les uns doivent être soustraits au contact de la lumiere et de l'air, d'autres au contraire exigent des soins opposés la temperature, le degré d'humidité et de sécheresse de l'air. les manipulations necessaires doivent être bien connues de celui qui veut conserver les medicaments.

On divise les medicamens en simples ou composés en internes, ou en externes, en magistraux et en officinaux les medicaments simples sont ceux qui n'exigent point ou presque point de preparation, ceux qui en exigent une un peu plus etendue sont nommés composés. on appelle externes ceux qu'on applique à l'exterieur du corps, internes ceux qu'on administre à l'interieur, cette distinction n'est pas tres exacte car il est des medicamens qui s'employent de ces deux manieres. quoiqu'il en soit les emplâtres et les applications chirurgicales pourroient conserver le nom de medicaments externes. on nomme magistral tout medicament dont le medecin prescrit la composition par une formule et qui doit être employé dans les 24 heures. les formules doivent être faites avec le plus grand soin et dans leurs <u>formations</u> avoir toujours egard aux proprietés qui resultent du melange qu'on se propose de faire les formules magistrales doivent varier suivant la nature des maladies et une foule de circonstances. les medicaments officinaux sont ceux que le pharmacien conserve

dans son officine et dont la preparation exige toujours un tems plus ou moins long. un avantage des medicamens officinaux c'est que quoique bien preparés ils ont besoin d'etre abandonnés a eux meme pendant un certain temps et d'eprouver une espece de fermentation qui donnant lieu a des combinaisons nouvelles ajoute a l'efficacité du remede. les medicamens officinaux acquierent des proprietés nouvelles a mesure qu'ils vieillissent d'ou il suit que souvent on ne peut prononcer sur l'effet d'un medicament parcequ'on ignore l'epoque de sa formation. le pharmacien doit connoitre le tems que peuvent se conserver les medicamens officinaux et celui auquel il faut qu'il s'en defasse. depuis les progres de la chimie moderne on s'est appliqué avec raison a simplifier les medicaments en rejettant de leur composition les substances qui paraissent inutiles, mais outre que ces substances ont toujours quelqu'utilité, en determinant des combinaisons dans les medicaments ou on les fait entrer on n'a pas fait attention qu'en les rejettant on rapprochait le medicament qui sert de base à la composition c'est une faute contre laquelle il faut etre prevenu.

Des vegetaux

Les vegetaux sont composés de racines, de tiges, de feuilles, de fleurs et de fruits. chacune de ces parties a des proprietés particulieres et doit etre prise dans son etat le plus favorable

La culture influe beaucoup sur la vegetation et rend les plantes plus belles et plus fortes cependant en general les plantes dont on doit se servir doivent être prises dans les lieux qui leur sont propres et ou elles croissent naturellement.

Des Racines

la Racine est la partie de la plante qui renfermée dans la terre fournit au vegetal les sucs propres à la nutrition on ignore comment se fait cette nutrition de tous temps on a regardé les racines comme jouissant de proprietes Medicamenteuse proprietes qui resident tantot dans lecorce tantot dans la pellicule qui la recouvre et dans le corps même de la racine cet objet merite la plus grande attention Pour qu'une racine soit de bonne qualité il faut qu'elle ait cru dans un terrein qui soit approprié à sa nature et qu'elle ait été cueillée dans un tems convenable on recolte au printems la racine des plantes dont la vegetation dure 6 mois ou un an celle des plantes dont la vegetation ne dure que 3 mois se recolte dans l'eté et au commencement de l'automne le sol influe beaucoup sur la propriete des racines, ainsi pour la carotte il faut une terre legere qui permette aux racines de descendre profondement les racines fibreuses ou chevelues doivent être recoltes ~~ou~~ en automne ou en hyver les racines Tubereuses comme la pomme de terre doivent être

recueillies dans l'automne.
Les racines squammeuses ou les oignons doivent être recoltées avant leur parfait accroissement aussi pour les rendre plus succulentes on a soin de rompre la tige au moment ou la fleur est sur le point de se developper afin que tous les sucs se portent dans la racine
Les racines ne peuvent pas être toujours employées aussitot quelles ont été recoltées il s'agit alors de les dessecher ce qui est d'une tres grande importance les racines succulentes sont tres difficiles a dessecher et quelquefois même impossible supposez des racines bien choisies et bien depouillées de toutes leurs parties heterogenes on les coupe par tranche que l'on enfile en chapelets puis on suspend ceux ci dans une etuve si on avoit un soleil assez chaud il seroit preferable de les y exposer il ne faut pas pousser la chaleur au dela de 60 ou 80 degrés il faut aussi que l'etuve ait une ouverture afin que l'eau de vegetation se dissipe dans l'atmosphere et ne retombe pas sur les racines
Les racines fibreuses et chevelues sont tres faciles à dessecher il suffit de les suspendre dans une etuve ou de les exposer au soleil apres avoir pris les precautions necessaires avant leur dessication toutes les racines doivent être privées de leurs radicules et de leur colet afin que le suc se concentre dans la racine il en est un assez grand nombre que l'on depouille de leur ecorce surtout

quand on veut les pulveriser
Les ecorces se dessechent, les unes apres avoir enlevé la premiere ecorce le Sureau P.E. les autres apres avoir enlevé la couche Blanchatre qui adhere à leur Surface interne Tel que le zeste dóranges.

les ecorces exterieures de l'oignon sont seches et dans cet etat leur saveur est presque nulle mais a mesure que l'on approche du cœur les Squames deviennent plus Succulentes leur dessication est difficile à obtenir on les separe et on les suspend en chappelets on en hate encore la dessication en les coupant par lames de maniere que les pellicules interieures et exterieures etant divisées puissent permettre aux Corps charnues intermediaires de se dessecher plus on approche du cœur de l'oignon moins les Squames sont colorées et moins aussi elles ont de proprietes medicamenteuses on ne doit pas non plus prendre les Squames (1°) ~~intermediaires~~ qui sont trop desseches il ne faut donc prendre que les intermediaires . on a proposé d'exprimer les Squammes pour en extraire le Suc mais alors le tissu restant conserve Beaucoup moins de proprietes medicamenteuses les Squames et les racines en general ~~coattirent~~ attirent l'humidité avec la plus grande facilité on doit donc les conserver dans des bocaux bien fermés il est des racines que l'on ne peut conserver plus d'un an la rapontic a de la peine a se conserver 4 mois

(1°) exterieures

Certaines racines sont souvent rongées par les vers, la racine de Jalap est dans ce cas ils ne rongent

Cependant par la partie resineuse mais la liqueur et est l'extractif. les racines quoique bien choisies et desséchées ne peuvent se conserver au dela d'un tems determiné la Rhu-barbe exotique se conserve bien 3 ou 4 ans mais passé ce tems elle finit par s'alterer
l'arôme des plantes tend toujours a se volatiliser, dans la dessication des Racines on doit donc avoir soin de proceder avec lenteur parceque de cette maniere l'humidité s'évapore et n'emporte qu'une moindre quantité d'arome

Des Tiges

Il y en a qu'on recolte depourvues de leurs feuilles et de leurs fleurs d'autres qu'on recolte sans être degarnies telles sont les sommités de Centaurée dans l'angelique on ne prend que la tige que l'on cueille quand elle est bien succulente la Bourrache, la parietaire, la chicorée se recoltent lorsque les feuilles sont jeunes et tendres et ~~que~~ au moment ou la plante va fleurir
Il y a des tiges tres difficiles a dessécher et a conserver ce sont surtout les plantes tres grasses leur dessication demande beaucoup de patience et de soins. Certaines plantes perdent leurs parties colorantes quand on les desseche à l'ombre. il faut prendre les tiges quand elles ont peu d'aubier et ne prendre que la partie corticale.

Des Fleurs

les fleurs exigent aussi des precautions particulieres la fleur de muguet P.C. pour dessécher ces fleurs plus promptement

elles doivent être detachées de leurs tiges il en est de même
de la fleur de Chevrefeuille et de Pechers cette derniere
doit être recueillie avant qu'elle soit epanouie les Jardiniers
la prennent ordinairement quand ils taillent les pechers
le Sirop se fait avec les fleurs de pecher fraiches cependant
ces fleurs dessechées avec soin conservent des proprietes.
il est des fleurs qui ne conservent leurs couleurs que
dessechées et conservées a l'abri du contact de la lumiere
telle est la fleur de Melilot on la serre par petites
Bottes dans du papier que l'on suspend dans une
etuve ou dans un grenier

La Rose rouge doit être recoltée en Bouton on ne conserve
que la partie Superieure et rouge qui est astringente
et purgat on enleve l'onglet ou la partie inferieure qui
est purgative, ce qui est tres important a connaitre
les roses sont tres promptement alterées quelque fois
même au bout de 3 ou 4 semaines, par les vers. pour
obvier a cet inconvenient on les met sur des cribles et
on les vanne souvent pour faire tomber les vers. une fois
la saison de ces insectes passée ils ne reparaissent plus

On recueille de preference les fleurs de violettes qui croissent
dans les Bois les violettes donnent d'abord a l'eau une
couleur verte, on fait passer une 2e et 3e eau qui se colore
encore en vert la 4e se colore en bleu on arrete alors et
on a une violette purgative pour la confection du sirop
de violettes on desseche les violettes à la vapeur de charbon

ardents les violettes conservent toute leur couleur, il faut d'abord ôter les calices. pour les infusions de violettes cette précaution est à peu près indifférente. on conserve les fleurs de violette dans des bocaux bouchés à l'émeril parce qu'elles attirent puissamment l'humidité de l'air

Des Fruits

Les fruits varient par leur consistance leur forme, la nature de leur composition, ils ne peuvent pas tous se conserver dans leur état de fraîcheur, presque tous ont besoin d'éprouver une espèce de dessiccation. Les Prunes pour l'usage auquel on les emploie se conservent toutes entières, leur dessiccation exige quelques précautions l'enveloppe de la prune est fort mince, facile à déchirer le peu de pores dont elle est garnie contribue à la conservation du suc du fruit. pour dessécher les prunes il faut opérer avec beaucoup de lenteur. on les expose d'abord au soleil où elles éprouvent un commencement d'évaporation, cette première opération faite la pellicule est moins tendue elle s'affaisse sur la chair, au bout de deux ou trois jours la prune se ride et se trouve diminuée de grosseur il est nécessaire alors d'un degré de chaleur plus considérable on introduit alors les prunes dans un four, au bout de quelques temps on les retire pour les éventer on les remet au four chauffé à un degré de chaleur un peu plus considérable et ainsi progressivement jusqu'à la dessiccation parfaite. Les prunes bien desséchées sont molles, pulpeuses, inaltérables on doit les conserver dans des boîtes ou des caisses garnies

de papier. elles servent à l'usage des Tables, entrent dans la Confection de certaines pulpes avec lesquelles on prepare differents medicaments. en vieillissant elles se couvrent d'une poussiere blanche, produit des insectes qui sucent la prune et en detruisent la pulpe, elles finissent alors par etre dures et dessechées. ce que nous venons de dire des prunes peut s'appliquer à quelques differences pres, aux figues, aux dattes, aux jujubes, et aux raisins.

Voila en abregé ce qui concerne la conservation des substances vegetales ces substances sont employées en tisannes, Decoctions, infusions, en extraits, &c on les reunit quelques fois pour former ce qu'on nomme especes. on entend par especes la collection de Certains vegetaux dont les proprietés sont analogues, quoiqu'il y ait toujours entr'elles de legeres differences. la formation de ces especes est extremement commode au medecin car elle lui evite des detailler dans ses prescriptions les substances qu'il veut employer, il lui suffit d'en designer l'espece.

on forme des especes avec les racines, les feuilles, parmi les especes de fleurs pectorales on range le capillaire, l'hysopé, la Scolopendre, le lierre Terrestre. lorsque les feuilles sont bien dessechées on les coupe par morceaux que l'on melange ensemble pour les conserver dans des endroits convenables,

les fleurs Bechiques sont, la mauve, la Guimauve, le Tussilage, le bouillon blanc cette derniere ne merite pas d'etre rangée parmi Ce nombre Car au lieu d'etre adoucissante elle est au contraire tres adoucissante elle est au contraire tres irritante a cause des petits poils dont elle est couverte et qui s'attachent fortement a la gorge pour rendre un peu plus calmante l'infusion

de ces fleurs on y ajoute quelques fois des fleurs de coquelicot qui sans être aussi calmante que l'opium jouissent cependant de la partie sedative.
les especes ameres se font avec le Teucrium Cemadris, la fumeterre la petite Centaurée le marube blanc
les vulneraires de Suisse sont ordinairement preparées en suisse mais Ceux dont nous nous servons, se font le plus souvent en france, il y entre, la sauge, la meline, les Baies de genievre, le serpolet, la menthe, l'origan, le romarin, la Bugle.
les emolientes se preparent avec la mauve, la Guimauve la substance qui contiendroit le plus de muqueux seroit le meilleur emallient
les antelmintiques sont l'absynthe, la cammomille, la Tanesie &c.
les racines aperitives sont, celles d'asperge, de fraisier, de petit houx, de fenouille, d'anête-Baul
On range parmi les sudorifiques, la salsepareille, le Gayac, le sassafras la squine, les quatre substances ne doivent pas être mêlées ensemble il faut les conserver separement parcequelles doivent Bouillir a des tems differents. le medecin doit en être instruit et ne pas manquer d'en faire mention dans la formule.
la Bistorte et la Tormentille forment des especes astringentes

Des substances animales

les Substances animales présentent quelques matières qu'on a besoin de dessécher autrefois le sang des Bouquetins entrait dans différents médicaments pour les dessécher on opérait de la manière suivante et avec promptitude car le sang passe rapidement à la fermentation putride on l'exposait d'abord au Soleil puis on lui faisait éprouver la chaleur du four jusqu'à sa dessication parfaite aujourd'hui cette matière est rarement employé elle entre cependant dans la composition de quelques médicaments.

Le Castoreum substance brune et fétide, amère désagréable renfermée dans deux vésicules membraneuses placées près le prépuce du castor fiber (Linn) celle qui nous vient de la Russie et qui est pesante d'une odeur forte, chaume, âcre est la plus estimée on la fait dessécher dans une étuve à la chaleur de 50 degrés c'est un des médicaments puissants que possède la médecine.

Le pied d'Elan regardé autrefois comme un puissant médicament antispasmodique ne jouit que des propriétés communes à toutes les cornes c'est un médicament aujourd'hui proscrit avec raison de la matière médicale. la vipère, autrefois employé dans les maladies de la peau du poumon et dans les affections chroniques du système lymphatique, l'était en bouillon et en poudre, il vaut mieux les employer fraîches mais en général les propriétés qu'on attribuait à la vipère sont bien loin d'être incontestables

Le poumon de Renard après l'avoir fait dessecher dans une étuve ou le reduisant en poudre grise il n'est plus employé le Crâne humain qui est aussi rejetté entout dans la Composition de la Theriaque

les cantharides méritent beaucoup d'attention ce sont des insectes, oblongs, du poids à peu-près de 3 Grains, d'un vert doré, d'une odeur nauseabonde, on doit, les choisir entiers, recents et non pulverulens la recolte s'en fait vers la fin du printems, elles se trouvent sur le frene, les peupliers, les saules, quelles couvrent quelque fois. lorsqu'on les apperçoit on tend vers le soir des draps au pied de l'arbre et l'on y place des vases dans les quels brule du vinaigre; la vapeur fait perir les insectes qui tombent facilement ensuite des qu'on secoue l'arbre on les ramasse puis on les passe au vinaigre affin de faire perir ceux qui sont encore en vie ensuite on les desseche c'est ainsi que commence le danger pour les preparateurs qui sont exposés a souffrir des douleurs, de vessie, atroces. pour eviter donc autant que possible l'inconvenient, de l'odeur extremement forte, que repandent ces insectes pendant leur dessication on les met sur des claies dans des greniers bien aërés quand ils sont dessechés on les conserve dans des boëtes garnies de papier il est des insectes qui rongent les cantharides et les reduisent en poudre et acquerent eux mêmes les proprietés vesicantes la poussiere qui resulte des cantharides rongées jouit encore des propriétés qui caracterisent ces dernieres, cependant quand les cantharides deviennent trop vieilles elles finissent par perdre

leurs propriétés vesicantes.

les cloportes sont des insectes ovales, ayant quatorze pieds habitant les lieux ombragés et humides, on doit choisir les plus grands, noirs, ternes, leur corps en anneaux. on les desseche pour le conserver. autre fois on croyoit beaucoup plus qu'aujourdhui a leur vertu medicamenteuse on recommandoit de les faire bouillir, dans le vin blanc, touts frais ils sont le plus souvent mêlés avec des sucs apéritifs alors on en pile 40 ou 50 avec les herbes dont on tire le suc et on filtre ces insectes contiennent du nitrate de potasse ce qui explique leurs vertus apéritives

Des substances minerales

Le regne mineral fournit très peu de substances susceptibles d'être dessechées il n'y a que quelques sels auxquels on enleve quelque fois leur eau de cristallisation et quelques terres qu'on a besoin de dessecher mais ces opération n'ont rien de difficiles

Des opérations pharmaceutiques

Pulverisation la pulverisation est une operation par laquelle on divise les corps solides et on les reduit en molecules plus fines, cette operation ne change en rien la propriété chimique des corps elle merite beaucoup de soin de la part du pharmacien parceque la propriété des poudres varie suivant

qu'elles ont été plus ou moins bien pulvérisées
On distingue 9 especes de pulverisation qui sont
1° la trituration 2° la contusion 3° la porphyrisation
4° la friction 5° l'intermede 6° la raison 7° la lorgation
8° la granulation 9° le frottement la difference qui
existe dans la texture la solidité et en un mot dans
la nature des corps a donné lieu a ces 9 especes de pulveri=
=sation
1° pulverisation par trituration elle consiste a mettre
dans un mortier une substance tres friable et a passer
avec douceur le pilon dessus. C'est surtout lorsque la
substance est fusible qu'il faut eviter d'agiter le pilon
avec force; autrement on degageroit du calorique qui
fonderoit la substance et changeroit les proprietés. les
Resines pilées fortement au lieu de donner une poudre
se convertissent en masse.
l'ipecacuanha jouit, surtout dans sa partie corticale, de la
vertu vomitive le pharmacien jaloux de le bien preparer
doit d'abord promener legerement le pilon sur la racine
concassée. cette operation preliminaire separe et brise la
portion corticale beaucoup plus cassante que la partie
ligneuse, qui, ne ressentant peu de l'action du pilon
reste a peu-pres intacte. on met le tout dans un tamis
pour en separer la partie corticale qui passe au travers
du tamis et laisse la partie ligneuse on triture ensuite
la portion corticale ainsi isolée dans un mortier et
on a un ipeca-cuanha bien preparé qui fait vomir
a la dose de 15 ou 16 grains la premiere poudre est grise
et fait vomir à tres petite dose la seconde est moins colorée

et ainsi de suite elles deviennent de moins en moins vomitives. Depuis quelques tems on a reconnu quelques propriétés dans la partie ligneuse, ce qui nous fournirait deux espèces de médicaments dans la même racine. Sylvius la recommandait dans les dyssenteries ou l'appelait ipecacuanha chatré. le pharmacien en chef de la pharmacie centrale qui s'est beaucoup occupé de ce médicament a trouvé que la partie ligneuse faisait aussi vomir, mais moins promptement que la partie corticale ce qui peut être utile quand on a quelques raisons pour que le médicament soit conservé plus longtems

On se sert en pharmacie de mortiers de différente nature en general les médicamens internes ne doivent jamais être pulvérisés dans un mortier de cuivre parce qu'il se détache toujours des mollecules cuivreuses qui se mêlant au médicament peuvent produire un effet entièrement contraire et dangereux les mortiers de fer quoique beaucoup meilleurs ont l'inconvenient de ne pouvoir servir quand on a affaire a certaines matières salines qui agissent sur le fer on s'en servira donc lorsqu'on aura des matières seches. et lorsque l'on voudra pulvériser le sucre, les gommes, les amandes on se servira de mortiers de marbre, et enfin de mortiers de verre quand celui de marbre sera susceptible d'être attaqué par la substance que l'on veut pulvériser tel que le muriate sur-oxigené de mercure

le tamis appartient à la pulvérisation on s'en sert pour obtenir les poudres les plus fines, on doit avoir grand soin de ne pas l'agiter fortement et de ne pas frapper sur le mortier. on re pulvérise ce qui reste sur le tamis et on retamise ensuite et ainsi successivement. on a des tamis de soye, de crin, qui ne servent qu'à une seule poudre. 3 pièces composent le tamis la 1re est le couvercle qui doit être de peau et qui sert a empecher la poudre de se volatiliser la 2me qui est intermédiaire est le tamis

et le tamis proprement dit c'est un tissu fait de crin de soye ou de metal et qui sert a contenir la substance a tamiser et le 3e est le tambour qui sert a retenir la poudre qui traverse le tissu

2° pulverisation par contusion est celle qui s'execute sur des corps en frappant a coups redoublés: le quinquina n'a d'action efficace que quand il a été bien preparé supposons qu'on ait a pulveriser du quina gris reconnaissable par sa [illegible] et le meilleur on commence a contondre legerement l'ecorce il s'en enleve ~~legerement~~ une poudre fine qui doit etre mise de côte comme n'ayant aucune proprieté elle provient en grande partie des lichens qui accompagnent toujours les diff. esp. de quina. ainsi cette premiere poudre est tres peu amere. on continue le kina à divers reprises, et on obtient differentes poudres la 1re n'est point bonne a couper la fievre mais on peut prendre la 2e, 3e la derniere obtenue est la meilleure on doit conserver cette poudre dans un endroit sec. avant de proceder à la pulverisation du kina on doit ~~conserver cette poudre dans un endroit~~ enlever la partie ligneuse qui n'est pas douée de la proprieté febrifuge le 1er pilé de la rhubarbe est tres bonne.

on doit diviser prealablement le plus possible les substances ligneuses telles que la racine de reglisse parceque si on negligeoit cette operation la poudre qu'on obtiendroit serait remplie de fibres tres longs de même aussi les poudres de [illegible] de simarouba &c

3° la porphirisation elle s'execute en promenant sur une pierre de porphire une molette faite avec la même pierre et en mettant entre ces deux pieces la substance a pulveriser c'est ainsi qu'on prepare le saffran de mars. la porphirisation est bien faite quand

la poudre frottée sur un endroit de la peau avec le bout du doigt y adhere et n'y presente point de rudesse. en general on ne porphirise avec que les substances qui sont alterables à l'eau P.E. la limaille de fer medicament tres employé

Les metaux qui ne decomposent pas l'eau que tres diff. n'exigent pas aussi imperieusement qu'on les pulverise avec P.E. l'antimoine mais il vaut mieux n'en pas mettre

Tous les corps pour agir comme medicament ont besoin d'être presentés sous l'état liquide ou sous l'état pulverulent qu'il est si souvent necessaire de donner aux medicamens, on en rencontre dans les trois regnes de la nature mais c'est surtout le regne mineral qui presente le plus de difficulté dans la pulverisation. avant de soumettre une substance quelconque à la porphirisation il faut qu'elle ait été prealablement pilée dans un mortier et passée au tamis de soie afin qu'elle soit deja reduite en une poudre assez fine pour que la molette puisse lui faire eprouver son action

toutes les substances terreuses comme le silex, le corail, les yeux d'ecrevisses, les hyacinthes doivent etre porphirisées avec l'eau les 2.me poudres ne sont jamais employées que par les vieux praticiens. on lave d'abord le corail pour leur enlever le poussier et les autres corps etrangers qui le recouvrent puis on le pile dans un mortier et on le passe au tamis de soie on le delaie ensuite avec de l'eau pour en faire une espece de pâte que l'on soumet à l'action de la molette sur le porphire lorsque la matiere est suffisamment porphirisée, pour avoir une poudre seche, il suffit d'en

Séparer l'eau et à cet effet on met toute la pâte dans une espèce d'entonnoir supporté par un manche qui porte un petit pied plus long d'un pouce que le bec de l'entonnoir et l'on en frappe le bout sur un papier blanc la pâte tombe en petits pains de forme conique que l'on nomme trochisques on les soumet à la chaleur de l'étuve et la poudre reste très sèche après l'évaporation on conserve ces trochisques dans les pharmacies et on les pulvérise à volonté il est des sels qu'on doit porphyriser pour faciliter leur dissolution p. Ex. l'émétique, l'antimoine diaphorétique et plusieurs autres sont de ce nombre on emploie la porphyrisation dans les arts et il est à remarquer que rien ne peut remplacer la pierre de cerou pour le pharmacien il ne pourrait essayer de la remplacer sans s'exposer à l'inconvénient résultant des mélanges des molécules de la pierre dont il se servirait. ce qui arriverait si on employait une pierre tendre telle que le marbre

4° Pulvérisation par friction il est certaines substances que l'on ne parvient à réduire en poudre qu'au moyen de la râpe telles sont par Ex. la céruse, l'agaric blanc. a cet effet on frotte légèrement la substance sur un tamis de crin les molécules qui se détachent traversent les mailles du tamis et sont reçues sur un morceau de papier ou dans un récipient quelconque de cette manière on obtient une poudre assez fine

5° Pulvérisation par râpe elle est presque toujours employée pour préparer les substances à une pulvérisation plus exacte et qui souvent ne pourrait pas s'effectuer sans cette opération préliminaire c'est ainsi qu'avant de piler le gayac les os &c.

et différentes autres substances il est absolument nécessaire de les soumettre à l'action de la râpe

6° Pulvérisation par intermède. Certaines substances ne peuvent être pulvérisées seules, elles ont besoin d'un corps qui les dispose et les mette dans le cas d'être réduites dans un état de division assez grand. Ex. le camphre. Ce serait en vain qu'on voudrait le piler seul dans un mortier il s'agglutinerait ou s'applatirait sous le pilon et ne se réduirait point en poudre mais si dans le mortier (qui doit être de verre) on ajoute une très petite quantité d'alcool on obtient facilement une poudre qui se dessèche bientôt par l'évaporation de l'alcool. On pourrait encore se servir de quelques sels pour la pulvérisation du camphre mais l'alcool est préférable. La vanille espèce de fruit qui quand on veut la pulvériser seule présente une matière grasse sous le pilon; la pulvérisation s'obtient facilement à l'aide du sucre qui s'emparant de la matière grasse mêlé à la vanille favorise ainsi sa réduction en poudre. Le sucre vaut d'autant mieux dans cette opération que c'est presque toujours avec lui qu'on emploie la vanille dont au contraire on ne se sert jamais isolement. De même pour parvenir à pulvériser des substances sèches amandes ou des semences emulsives qui toutes contiennent de l'huile on a besoin d'y ajouter des substances sèches ou du sucre. Pareillement on voudrait sans préparation piler le fruit de la coloquinte elle s'applatirait sous le pilon pour la diviser on commence par la concasser et l'on enlève de son intérieur les nombreux pepins qui y sont logés ensuite on pile avec de la gomme adragante les morceaux de fruits concassés jusqu'à la consistance d'une pâte que l'on fait après cela sécher dans un four jusqu'à ce qu'elle se casse aisement alors il est facile de la réduire en poudre. À la vérité la coloquinte n'est pas pure mais ce n'est pas un inconvénient car étant un drastique violent qu'il est toujours dangereux d'employer seul il se trouve ainsi réuni à un correctif qui en rend l'usage beaucoup plus sûr

7 Pulvérisation par précipitation elle s'exécute avec Bcp. de facilité. P. Ex. la magnesie terre qui est quelque fois employée comme médicament pour l'avoir en poudre on te sert du sulfate de magnesie dissout dans une grande quantité d'eau (plus cette quantité est grande plus le précipité est fin) il s'agit alors de décomposer le sulfate au moyen d'un corps qui ait plus d'affinité avec l'acide sulfurique que n'en a la magnesie obligé celle-ci de se précipiter en abandonnant son acide. la potasse jouit très bien de cette propriété en enlevant a la magnesie son acide sulfurique elle forme un sel qui reste soluble (le sulfate de potasse) tandis que la magnesie ne l'étant pas dans son état terreux gagne le fond du vase sous la forme pulvérulente, on filtre et on dessèche la poudre ainsi obtenue: la magnesie dans cet état contient toujours un peu de carbonate formé par l'acide carbonique de la potasse qui n'en est jamais entièrement privée mais ce carbonate ne nuit point a son emploi.

Un moyen de réduire le souffre en poudre impalpable c'est d'en faire un sulfure de potasse en le mêlant a cet alcali on dissous ce sulfure dans une grande quantité d'eau et ensuite on ajoute un acide (nitrique) a cette dissolution lequel s'emparant de la potasse permet au souffre de se précipiter en poudre extrêmement fine le souffre obtenu par cette opération porte le nom de souffre magistère de souffre, par précipitation. C'est dans cet état qu'on doit en faire usage à l'intérieur

8° Pulvérisation par irrigation ou lotion la Terre sigillée, la terre de Lemnos, le Bol d'arménie, la craie, l'argile, ne pouvant être réduites en poudre par tous les moyens précédens pour les obtenir en poudre très fine il faut opérer comme il suit. on met l'une ou l'autre de ces substances dans une terrine avec beaucoup d'eau on la laisse détremper ensuite on ajoutte une grande quantité d'eau on agitte la liqueur et quand elle est bien troublée on laisse déposer un moment la partie les plus grossière on passe la liqueur trouble qui surnage à travers un tamis de soie bien serré on étend le marc resté au fond de la terrine d'une nouvelle quantité d'eau on laisse reposer et on décante au travers du même tamis la liqueur lorsqu'elle est trouble on continue ainsi jusqu'à ce que la liqueur ne puisse plus rester trouble qu'un instant alors on rejette comme inutile la matière grossière restée au fond de la terrine on laisse déposer toutes les liqueurs on les décante et lorsque la poudre fine est bien déposée on réunit tous les sédimens dans une même terrine on décante autant que possible toute l'eau qui reste sur les sédimens on met le marc égoutter sur un filtre et lorsqu'il est égoutté convenablement on forme des Trochisques le Bleu d'azur le cinabre se pulvérisent de cette manière la Sublimation est encore un moyen de réduire les corps en une poudre extrêmement fine

9° pulvérisation par granullation elle s'opère sur les métaux l'étain, le plomb. à cet effet on fond le métal et on le laisse tomber à travers un vase percé en trous plus ou moins gros dans un autre plein d'eau froide

Le médecin ne doit pas ignorer que s'il est des substances que l'on peut pulvériser sans précaution il en est aussi qui méritent les précautions les plus grandes

telles sont les Cantharides, le verd de gris le sublimé corrosif pour prevenir les accidens on a soin de recouvrir le mortier et le pilon avec une espece de couvercle de peau On distingue les poudres en simples et en composées les simples sont celles qui ne sont composées que par une seule substance les composées sont celles qui resultent du melange de plusieurs

De la Mixtion

la Mixtion est une operation par laquelle on reunit plusieurs substances de natures differentes son but est de modifier d'augmenter, ou de diminuer l'energie de certaines substances d'augmenter leur solubilité de la rendre plus apte a entrer en combinaison et par consequent a former un medicament cette operation exige de celui qui la fait et encore plus de celui qui la prescrit des connoissances sur la nature des substances qu'il employe elle exige des precautions et dans le choix des vases dont on doit se servir et dans la maniere de la faire les vases et le modus faciendi varient suivant la nature des principes qui entrent dans la mixtion la mixtion peut varier beaucoup et produire des effets contraires a ceux que l'on veut obtenir suivant que l'on a observé ou qu'on s'est ecarté des regles qu'on doit suivre par exemple l'opiat febrifuge qu'on compose avec Kina ℥j Emetique gr XiJ peut etre bien different dans ses effets suivant la maniere dont on l'aura preparé il est bien certain que si l'pharmacien met le Kina

et le tartrate antimonié de potasse ensemble dans le mortier et qu'ensuite il cherche à en faire le mélange exacte au moyen du pilon il n'y parviendra jamais et l'opiat dans cet état peut avoir des effets vomitifs, souvent contraires et même dangereux au malade auquel on le fait prendre mais si au contraire le pharmacien attentif et instruit a le soin de mettre d'abord l'émétique dans le mortier, par dessus une pincée de kina et de bien mêler cette pincée de quina a l'émétique au moyen du pilon d'en ajouter une autre pincée lorsque le mélange est exacte et ainsi de suite jusqu'à ce que le kina soit tout employé il obtiendra l'union exacte de ces deux substances l'émétique aura éprouvé une sorte de décomposition sa vertu vomitive ne sera plus la même et le médicament ainsi préparé pourra être employé avec succès. Supposons encore qu'on ait a faire une potion dans laquelle il entreront le sirop de capillaire, l'eau de fleurs d'oranger, la liqueur d'Hoffmann et la teinture de castoreum. si sans aucune précaution on mêle indifféremment toutes ces substances les unes avec les autres on aura un médicament plus ou moins défectueux la teinture se décomposera en partie et fera un magma qui viendra nager à la surface. mais si on a soin d'ajouter la teinture au sirop avant d'y ajouter les autres liqueurs elle s'unira à la partie saccarine du sirop laquelle rendra son union facile avec les autres liqueurs sans aucune espèce de décomposition et on aura une potion bien faite dans toute potion ou il entre la teinture de castoreum ou autre on doit mêler soigneusement avec le sirop avant

d'y ajouter les autres composants le medecin ne doit jamais negliger de mettre au bas de sa formule, le modus faciendi de la mixtion qu'il prescrit s'il veut etre sur de son effet

Des Medicaments obtenus par expression

On appelle expression l'action par laquelle soumettant, après lui avoir fait subir des operations prealables, un corps à la presse un corps on parvient à en extraire une certaine quantité de sucs; cette preparation exige des precautions il faut en effet que le pharmacien sache le degré de pression qu'il doit exiger, sache le tems ou il faut recueillir les diff. plantes. Car on sait qu'une jeune ne fournit point un suc d'une aussi bonne qualité que celle qui est parvenue au terme de sa florescence et que la plante recueillie dans le courant de la journée n'est point aussi aromatique que celle qui est cueillie dès le matin. quand on s'est procuré les plantes on en separe les feuilles alterées ou coupe les plantes par morceaux puis on les contond, dans un mortier de bois si la plante est soupçonné contenir un acide ou bien dans un de pierre ou de marbre. on met ensuite le tout dans un sac qu'on soumet à la presse le suc s'obtient plus ou moins facilement suivant que la plante est plus ou moins visqueuse ou mucilagineuse en general ces sortes de plantes donnent difficilement leurs sucs pour l'obtenir plus facilement on y ajoute une petite quantité d'eau dont il faut tenir compte exactement; ou bien

on fait chauffer la pâte faite avec la plante mais alors il y a un inconvénient, c'est que, l'eau de vegetation sera perdue. les sucs d'herbes sont ordinairement d'une couleur verte plus ou moins consistants ou troubles quand ils n'ont point été filtrés. par le repos ils deposent tous et deviennent plus clairs mais il faut quelque fois beaucoup de tems pour cela. leur clarification peut se faire à froid ou à chaud et par le moyen d'intermede. les sucs des plantes antiscorbutiques veulent absolument être clarifiés à froid mais alors comme leur preparation exige un certain tems le medecin qui voudrait qu'on les donnât aussi-tot prouverait un defaut de connoissance. On doit aussi prendre ces sucs à froid. pour clarifier les sucs des plantes à froid on se sert de filtres c'est le moyen qu'on employe pour les sucs de grande consoude, de cresson, bourrache, laitue, cerfeuil &c. Ces sucs s'alterent avec beaucoup de facilité. ils aigrissent, se troublent et acquierent souvent une odeur fetide alors on ne doit point les employer dans cet etat. Quand on est pressé on peut deposer les sucs dans un vaisseau de terre ou d'argent par l'intermede de la chaleur qui coagule l'albumine mais la saveur, la couleur et par consequent les proprietés ne sont plus les mêmes. quelquefois aussi on emploie le blanc d'oeuf mais ce n'est que lorsque les sucs sont très visqueux ou mucilagineux et encore les mêmes inconvenients existent que dans le procedé à chaud sans intermede on doit donc donner ce remede à bien plus forte dose.
En general il faut autant que possible s'en tenir au filtre et faire prendre ce medicament à froid. le suc d'oseille que beaucoup de personnes recommandent indifferement en le

melant à celui d'autres plantes à la proprieté de decomposer les materiaux immediats de beaucoup de vegetaux ainsi quand on en ordonne ce suc il faut le donner seul et ne jamais le mêler à d'autres plantes

la Joubarde fournit un suc qui n'est pas très visqueux et dont le depot s'effectue assez promptement en le filtrant il devient très clair on l'a longtems meprisé en lui attribuant pas plus de proprieté qu'à l'eau mais aujourd'hui on sait que c'est un suc qui contient le plus de sel (malate de chaux) et qui par consequent doit avoir de grandes proprietés ce suc contient aussi un exes d'acide car il rougit la teinture de tournesol

les sucs d'herbes sont en general de tres bons remedes on les fait prendre au printems et dans l'automne on commence ordinairement par les faire preceder d'un leger purgatif et on finit leur usage de la même maniere quelques fois ils relachent le ventre souvent on y ajoute des sels purgatifs ou bien des sels qui rendent ces sucs plus diuretiques aperitifs &c tels que le nitrate de potasse et autres pendant leur usage il faut s'abstenir de caffé et de liqueurs spiritueuses. quelquefois on en commence l'usage par de petites doses qu'on augmente progressivement d'autres fois on les fait prendre deux fois par jour il faut au moins qu'ils soient pris une heure avant le repas ou quand la digestion est faite on ne les ordonne point en hiver mais on peut y suppleer par les extraits

le suc d'ortie recommandé dans le crachement de sang peut se faire dans tous les temps de l'année on doit le chauffer

pour le dépurer car il est très visqueux et par conséquent très difficile à clarifier le chiendent est peu succulent et dans le même cas

Il est des feuilles des végétaux si sèches qu'on ne peut en extraire les sucs sans y ajouter une grande quantité d'eau Ex: les Graminées on ne doit jamais faire cette addition quand on peut s'en dispenser on ne doit jamais non plus mêler les sucs des plantes à d'autres médicaments les plantes aromatiques qui sont peu succulentes telles que le thym exigent une plus grande quantité d'eau

La cause de la prompte altération des sucs d'herbes et la facilité avec laquelle elle s'opère fait qu'on doit éviter tout ce qui peut l'accélérer ainsi on rincera soigneusement les fioles destinées à les recevoir et on évitera de les exposer à la chaleur

Il est des sucs qui avant d'être exprimés ont besoin d'éprouver un commencement de fermentation Ex: le suc que fournit la baie de nerprun n'a de propriété vraiment active et purgative que quand on a laissé fermenter la pellicule qui recouvre la baie par ce moyen le suc se charge des principes amers et purgatifs contenus dans la pellicule de même que le vin que fournit le raisin noir se devient rouge en laissant la pellicule qui contient la partie colorante, macérer avec le suc de raisin. ainsi donc pour obtenir le suc de nerprun on commence par écraser les baies de nerprun puis on les laisse macérer pendant 48h. environ au bout de ce temps on passe et l'on filtre c'est de ce suc dont on se sert pour faire le sirop de nerprun mais il est un terme à cette fermentation et si elle longtemps continuée il y aurait décomposition et la liqueur

pourroit par la fermentation acide et putride si on lui en donnoit le tems. il en est de même pour les Bayes d'hyeble et de Sureau

les Sucs acides tels que le verjus, les Sucs de citron, pêche framboise, groseille &c. ont tous egallement besoin d'eprouver un degré de fermentation sans quoi étant trop epais ils ne pourroient être exprimé commodement. à la verité la fermentation change un peu la qualité des Sucs mais ne pouvant mieux faire on est obligé d'avoir recours à ce moyen.

Suc de Citron pour le preparer on doit choisir des citrons bien succulents et dont la chair est flexible on commence par enlever le Zeste avec precaution et le plus mince possible. Ce Zeste entre dans l'eau de Melisse dans des especes et dans des poudres Medicinales &c le Zeste enlevé on trouve au dessous une matiere blanche dans laquelle existe une substance visqueuse dont il faut priver le Suc de Citron on enleve cette matiere blanche avec soin et la chair du Citron reste a nud. cette chair est renfermée dans des loges il faut lui enlever les pepins renfermés dans son interieur car si on laissoit ces pepins fermenter avec le Suc la [illegible] amer que contient leur partie corticale s'y dissoudrait et lui communiqueroit un mauvais goût. on doit aussi enlever les especes de membranes que les citrons presentent à leur interieur bien des personnes ne prennent pas toutes ces precautions mais aussi leurs Sucs se conservent bien moins longtems les Citrons ainsi preparés on les ecrase avec les doigts et on met le tout dans une terrine de grès on laisse

fermenter 4 ou 5 Jours au bout de ce tems on exprime
avec precaution et on met le suc dans une Bouteille
bouchée avec du papier et on l'expose aux rayons
du Soleil en ajoutant une portion de la matiere qui a
qui a passé au travers du linge dont on s'est servi pour
exprimer se precipite on decante alors et on filtre
au travers d'un papier bien lavé pour lui enlever la
colle qu'il contient et ensuite avec une liqueur acide
qui achève de le depouiller des parties solides qui
seroient solubles dans ce liquide. le suc passe goutte
a goutte ~~legerement~~ colorée tres clair puis on le met
dans des bouteilles qu'on conserve à la cave pour aider la
conservation du suc de citron il faut avoir soin de
remplir le goulot d'huile qui empeche le contact
de l'air atmospherique et empeche de fermenter. mais
toute espece d'huile ne convient pas celles qui sont
susceptibles de se figer ne peuvent etre employées
car elles laissent alors de petits vides qui laissent passer
à l'air. de toutes les huiles celle qui convient le mieux
et qui pourroit etre employée dans tous les cas est l'huile
d'~~oeillette~~ ou de pavots blancs cette precaution ne doit
point dispenser de visiter ce suc toutes les 3 ou 4 mois
et si on voit que l'huile commence a se concreter par
l'action que le suc exerce sur elle on doit aussitot la
changer. avec ces precautions on peut ~~changer~~ conserver
le suc de Citrons 3 ou 4 ans le suc de Verjus se conserve
ainsi il faut veiller a ce qu'ils ne se congelent pas parce que
cela les altere on prepare ainsi les sucs de Berbaris et
de coings mais on n'enleve pas l'ecorce exterieure

Sucs huileux ils sont tres souvent employés on choisit pour les faire des semences huileuses, sèches, non rances, les semences des lin les noix les amandes &c. en fournissent bp. Beaucoup. La chair de certains fruits donne aussi de l'huile en tres grande quantité R. L'olive on a differens procedés pour l'extraire nous ne les expliquerons pas nous dirons seulement que si avant de soumettre au moulin les olives on leur otoit les grains on auroit deux especes d'huile

Le suc huileux le plus usité en medecine est l'huile d'amandes douces. pour la faire on choisit des amandes de l'année et bien saines on les met dans un sac de toile un peu rude dans lequel on les frotte pour separer la poudre jaune qui les recouvre on les porte ensuite au moulin ou bien on les pile dans un mortier mais le moulin est preferable en ce que la pate n'est point echauffée comme par les coups de pilon la chaleur qui influe bp sur la qualité de l'huile c'est encore parcequ'on seroit obligé de chauffer les amandes avec l'eau chaude et même bouill. pour leur enlever la pellicule qui les recouvre qu'on prefere aujourdhui les piler sans leur faire subir cette operation. on met la pâte dans un sac de coutil que l'on soumet ensuite à la presse l'huile qu'on obtient n'est d'abord pas tres claire mais elle depose peu-a-peu puis on filtre cette huile est de couleur citrine transparente elle doit avoir une odeur de pecher. elle est douce. autrefois on en faisait plus d'usage qu'aujourdhui surtout dans les maladies de poitrine. dans les hopitaux on lui substitue souvent l'huile d'olives mais les proprietés de ces 2 huiles sont bien differentes. il est des medecins qui pretendent que cette huile

un doit point être filtrée d'autres pretendent le contraire ce qu'il y a de vrai c'est qu'on est obligé de la filtrer si on veut la garder plusieurs jours car elle se rancit au bout de 8 ou douze jours quelque precaution que l'on prend le marc qui reste dans le sac sert a faire de la pate d'amande pour les mains. les amandes donnent moitié de leur poid d'huile
Les amandes ameres sont moins grosses plus rondes, plus pleines et plus que les amandes douces. elles sont un poison a une certaine dose, elles fournissent une huile tres douce car le principe amere des amandes ne reside point dans l'huile mais dans le parenchyme on reconnoit cette huile a une odeur et à une saveur de noyaux que n'a pas celle d'amandes douces on a pretendu que quand on ordonnoit de l'huile d'amandes pour les vers on devait preferer celle d'amandes ameres. cette pretention semble prouvée par l'experience car si on verse sur des vers de l'huile d'amandes douces et de l'huile d'amandes ameres l'on voit que ceux qui sont dans ce dernière perissent plus promptement (cette huile n'est point comme on l'a cru vermifuge) o.
On fait encore avec les noisettes une huile tres agreable celle des noix est tres bonne quand elle est fraiche et faite à froid les semences froides fournissent une huile tres peu colorée ou exprime par la chaleur les huiles qui tiennent fortement au parenchyme de la semence l'huile de lin est dans ce cas le medecin ou le pharmacien doit commencer par reduire cette graine en farine ou l'arose legerement sur un tamis ou bien on expose cette farine à la vapeur de l'eau chaude l'on soumet cette farine à la presse et on obtient l'huile qu'il ne s'agit plus que de filtrer pour l'avoir telle qu'on la desire ainsi preparée elle est incolore inodore douce et a un peu la saveur du lin elle contient toujours

une portion de mucilage qui l'empêche d'être propre à l'entretien des lampes mais on peut l'en débarrasser à l'aide de l'acide sulphurique

On retire de l'huile de la graine de pavots blancs connue sous le nom d'huile blanche ou d'oeillette elle est douce et ne se fige que difficilement. pendant longtems on la regardait comme veneneuse et la faculté de medecine de paris l'avoit même prescrite comme telle mais on sait maintenant qu'on se trompait grossierement car elle est sans saveur et par consequent sans effet marqué ce qui fait que les epiciers la mêlent souvent à l'huile d'olive fraude facile à se decouvrir puisque l'huile d'oeillette ne se congele point

On a aussi préparé pendant la revolution une huile tres bonne avec les faines fruits du hetre. les experiences faites sur ces fruits ont prouvés qu'on pouvait en obtenir une huile tres abondante et bonne a manger il ne faut commencer a en faire usage qu'au bout de 2 ou 3 mois car dans le commencement elle est acre. on peut en faire des vernis des savons &c.

les semences de quelques crucifères fournissent encore une huile qui est ordinairement acre mais dont on peut faire usage dans les arts

huile de Ben le fruit qui la fournit est une semence blanche extremement huileuse pour extraire l'huile on commence par separer l'enveloppe on ramasse les amandes et on les pile dans un mortier on recoit la pâte dans un sac que l'on soumet à la presse. on obtient deux especes d'huile l'une qui reste constamment liquide et l'autre concrete la premiere qui passe est fluide la seconde se fige bientot

après son expression on les conserve ordinairement mêlées la fluide reste à la partie supérieure et l'autre gagne le fond ce qui prouve qu'elles ont une pesanteur différente. l'une et l'autre sont très douces et ne rancissent pas c'est pour cela qu'elles sont très précieuses parcequ'on peut les faire entrer dans des ongts et des pommades qu'on veut conserver longtemps dans les arts elles sont très recherchées surtout celle qui reste fluide les horlogers s'en servent pour huiler leurs rouages on la peut employer comme médicament interne

les pepins de raisin fournissent une huile dont on a tiré un grand parti dans la révolution elle est actuellement peu employée elle pourrait cependant servir, comme medicament et comme aliment et dans les arts

L'huile de ricin ou de palma christi produit d'une semence d'amerique est cultivé dans nos pays son expression mérite des précautions pour la pulverisation il faut se couvrir la figure et mettre des gants pour se garantir de l'effet caustique de la poussière qui s'exer... is la causticité du principe Si l'on enleve la germe de ces graines et l'on obtient ensuite une huile fort douce en amerique on prive cette huile du principe veneneux en la faisant bouillir avec de l'eau celle-ci volatilise la matière âcre et irritante qui s'y trouve on doit se mettre a couvert de la vapeur qui s'éleve pendant l'ébullition au bout d'un certain temps on goutte l'huile et quand elle n'a plus de saveur caustique et irritante qu'elle est douce ce qui arrive ordinairement au bout de 8 a 10 % d'ébullition on retire de dessus le feu et on laisse refroidir l'huile restant à la surface est facile a separer on la

met dans des bouteilles que l'on envoye dans le commerce quand la matiere acre a été bien volatilisée cette huile est douce et peut être prise à la dose de 3 ou 4 onces mais d'apres les inconvenients qu'on a vu resulter de cette huile venue par la voie du commerce les pharmaciens ne doivent jamais s'en servir sans l'avoir éprouvée au reste c'est peut-être le medicament le moins constant et celui dont le medecin devrait le moins se servir en effet elle n'a de propriété qu'autant qu'il lui est resté une portion de sa matiere acre et irritante dont on a enlevé l'exces par la volatilisation plus il y aura de cette matiere dans l'huile plus elle sera active le medecin ne doit donc pas être sur de l'effet qu'elle produira. Cette huile forme toujours plus ou moins de depot elle coule en filant comme la therebentine claire, elle a toujours une odeur rance on s'en sert quelquefois pour purger les enfants et comme vermifuge on doit la choisir transparente se dissolvant en totalité dans l'alcool et se comportant avec les reactifs comme les autres huiles

Il est des huiles tellement concretes lors-même qu'elles sont dans le fruit qui les fournit qu'il serait impossible de les extraire à froid telle est l'huile le beurre de cacao huile epaisse et que l'on ne peut extraire que par l'ebullition ou par la presse entre deux plaques chaudes pour obtenir cette huile on commence par depouiller le cacao de son ecorce on le broie sur une pierre à chocolat echauffée et dans un mortier prealablement alors la matiere prend une consistance pateuse quand elle est

suffisament divisée on la delaye dans un cylindre creux puis on soumet à l'ébullition l'huile vient nager à la surface quand on juge qu'elle a assez exactement abandonné le parenchyme ou elle etait retenue on laisse refroidir puis on enleve l'huile avec une ecumoire elle est toujours trouble plus ou moins chargée de corps etrangers pour la purifier on place dans le goulot d'une bouteille un entonnoir garnie d'un filtre on met l'huile dans le filtre et on expose le tout dans une etuve ou a la chaleur du bain marie l'huile en se liquefiant traverse le filtre et est reçue dans la bouteille

L'autre procede consiste a broyer le cacao dans un mortier de fer chauffé puis a recevoir la pate dans un sac de coutil et la mettre à la presse entre deux plaques chauffées au bain marie l'huile coule et on la purifie de la même maniere que dans l'autre procedé le premier est preferable au second quoique l'on obtienne une quantité d'huile moins grande

Le beurre de cacao a toujours une nuance jaune il est assez consistant coule entre les doigts avec beaucoup de promptitude quand il a été bien fait il a une saveur tres agreable rancit facilement et se conserve mieux quand on le tient dans un lieu frait point trop humide et à la temperature de 8 ou 6 degrés a la longue cependant il s'altere, blanchit, s'oxide et devient impropre à l'usage medicinal il entre dans la composition de beaucoup de medicaments on s'en sert pour former des pilules des loochs des pastilles et des pommades adoucissantes

Des **Huiles Essentielles.** Ce que l'on fait pour extraire le beurre de cacao se fait pour toutes les huiles concretes. on peut aussi obtenir par expression des huiles volatiles qui même sont preferables a celles que on obtient par distillation. V. L.

le zeste de l'orange presente une foule de petites vesicules remplies d'huile essentielle et qui quand on les creve la laisse couler sous la forme d'une liqueur claire limpide et tres aromatique pour obtenir cette huile on frotte legerement l'orange sur une espece de rape placée sur la partie large d'un entonoir dont le tube plonge dans un vase les vesicules qui contiennent l'huile se dechirent celle-ci melée a une certaine quantité de mollecules du zeste passe a travers la rape et on à dans le vase deux substances differentes par le repos l'huile gagne la surface et on l'en separe au moyen d'une meche en forme de syphon l'huile d'orange ou de citron obtenue par expression est tres suave a beaucoup plus de couleur et d'arome que celle obtenue par distillation elle a plus de couleur parce qu'elle s'etant trouvé en contact avec la matiere colorante contenue dans les mollecules de zeste divisés par la rape elle s'en est chargé elle est aromatique parce que n'ayant point eprouvé de chaleur elle n'a point perdu de son arome comme dans la distillation cette huile ainsi preparée est bien prefarable pour la composition des liqueurs elle bruleaussi moins facilement parce qu'elle est plus composée

l'huile d'anis fournie par la semence de ce nom, petite grain composée d'une partie corticale et d'une petite amande l'odeur de cette semence reside toute entiere dans la partie colorante de sorte que s'il etoit possible de depouiller la petite amande de son ecorce on auroit une huile douce inodore. pour obtenir l'huile on prepare cette semence comme la semence de lin et l'on a ensuite par la pression deux especes d'huile l'une soluble dans

les fait de vin et l'autre qui ne l'est pas l'une est fournie par l'amande elle est grasse et tient en solution l'autre l'huile qui est essentielle et volatile cette huile est verdatre tandis que celle obtenue par la distillation est jaunatre

Il serait à désirer qui l'on peut obtenir par l'expression toutes les huiles essentielles mais il s'en faut beaucoup que ce moyen soit applicable à toutes on peut quelquefois obtenir de l'huile essentielle en comprimant des zests au devant d'une glace disposée obliquement sur une assiette l'huile jaillit sur la surface de la glace d'où elle coule dans l'assiette

On fait aussi de l'huile de jaunes d'oeufs après les avoir fait cuire et dessécher on les soumet à la vapeur de l'eau bouillante ou mieux après les avoir pulvérisé on les soumet à la presse et l'on obtient ainsi l'huile d'oeuf qui se sépare de l'eau qui a servi de véhicule

Toutes les huiles sont susceptibles de s'altérer promptement il faut soigneusement veiller à leur conservation d'abord il faut les priver du contact de la lumière afin d'empêcher leur oxidation qui est la cause de leur rancidité on doit de plus conserver dans un lieu froid mais malgré toutes ces précautions elles s'altèrent en vieillissant s'épaississent et acquièrent une odeur désagréable deviennent impropre à l'usage du Pharmacien

De la solution et de la Dissolution

Ces deux operations sont dans le langage medical souvent confondues quoi-qu'elles soient differentes en effet. dans la solution il y a une decomposition du corps qui dissout ni du corps soluble mais seulement ecartement plus ou moins grand des mollecules de ce dernier tandis-que comme nous le verrons plus bas il y a decomposition

La solution est frequemment employée en pharmacie on y rapporte la maceration, la digestion, l'infusion, la decoction et la mixtion pour operer la solution d'un corps. il faut d'abord examiner la matiere et le fluide qui lui convient. l'eau opere bien la dissolution des mucillagineux de certains sels et l'alcool celle des résines des huiles essentielles souvent la solution ne s'opere que par le moyen d'un intermede par exemple l'huile ne devient soluble dans l'eau ou l'alcool que par son union avec du jaune d'oeuf ou un alcali mais dans ce cas l'huile n'est pas en solution comme huile mais comme composé nouveau et se trouvant dans un etat particulier on ne trouve ni l'odeur ni la saveur de l'huile ces solutions par intermede ne sont jamais bien claires &c

La temperature dont on a besoin doit être connue car on sait P.E. qu'un vegetal contient des principes solubles a des degres differents de chaleur quelques-fois meme

la solution peut se faire a froid. Ex. le sucre est très soluble dans l'eau froide.

La dissolution est une opération par laquelle il y a décomposition d'un corps. quelque fois c'est le corps dissout qui est décomposé d'autres fois c'est le dissolvant souvent enfin c'est l'un et l'autre. La dissolution s'opère plus ou moins promptement suivant la nature du corps a dissoudre et celle du dissolvant les alcalis peuvent être dissolvans de certains corps mais les acides sont plus frequemment employés quand on presente un corps a un acide il se passe plusieurs phenomenes Ex. Du mercure dans l'acide nitrique l'acide est 1° d'abord decomposée en partie pour oxyder le metal 2° de l'acide nitreux s'evapore volatilisé par la chaleur que degage l'oxigene qui se fixe au mercure et l'oxide ensuite la dissolution s'opere on juge qu'elle est complette quand la liqueur ne se charge plus de mercure il y a ici un Punctum Saturationis qu'on ne peut outre-passer mais avant d'y arriver il y a une foule de nuance qui peuvent fournir des produits dont les proprietés varieront entre elles la dissolution du mercure peut se faire à froid et a chaud la chymie nous apprend qu'il y a une grande difference entre ces deux operations sous le rapport des produits.

Certains acides ne peuvent dissoudre les metaux qu'a l'aide de la chaleur Ex. du mercure mis dans l'acide sulfurique ne se dissout point a froid mais si on le fait

bouiller, le melange, la dissolution a lieu on explique ce phenomene en disant que dans l'etat froid l'oxygene a plus d'affinité avec le souffre qu'il n'en a avec le mercure et ne peut l'oxider et par consequent reste indissoluble. car on sait que tous les metaux pour etre dissolubles ont besoin de passer a l'etat d'oxide. mais si on employe la chaleur necessaire a l'oxidation du mercure la dissolution s'opere. elle peut encore se faire a froid en mettant le mercure à l'etat d'oxide; quelques fois il est necessaire de reduire en ~~poid~~ rapport ~~et~~ le metal a dissoudre et le dissolvant C'est par ce moyen qu'on prepare le beurre d'antimoine muriate d'antimoine sublimé en distillant du Muriate sur oxygené de mercure avec du souffre d'anti-moine l'acide muriatique se volatilise par la chaleur l'antimoine en fait autant alors ces deux corps se rencontrant en vapeurs se reunissent et vont former dans le chapiteau le Beurre d'antimoine.

Il est des metaux que les acides ne peuvent attaquer c'est ainsi que pour dissoudre l'or il faut prealablement l'oxider par les moyens que nous enseignent la chimie ou bien se servir de l'acide nitro muriatique

la dissolution de certains metaux prend une couleur qui lui est particulière. le cuivre dans un acide prend une couleur Bleuatre le fer en general une couleur verte d'Emeraude en chauffant cette derniere elle passe successivement du vert au rouge l'observation a demontré que ces differents sulfates differaient en oxy

par le degré d'oxidation du fer et qu'ils ne doivent pas être employés indifféremment l'un pour l'autre les dissolutions se conservent plus ou moins longtems selon leur nature le sulfate de cuivre change très difficil. le sulfate de fer au contraire exposé à l'eau et aux rayons lumineux se décompose.

de la dissolution des terres, des alcalys et des metaux il résulte des sels dont les principes ne sont point les constituans voyez les cours chimiques à cet effet. nous ne nous étendrons pas davantage sur cette operation qui varie à l'infini suivant les dissolvans, la subst. à dissoudre et la maniere dont on les traite

De la Clarification

la Clarification est une operation par la quelle on donne au liquide toute la limpidité dont il est susceptible le trouble d'un medicament le rend toujours plus ou moins repugnant et souvent la matiere qui rend ainsi la liqueur trouble n'est pas celle que l'on a intent de faire prendre au malade il est donc bien avantageux de chercher à l'enlever. le defaut de lympidité des liqueurs depend des corps qui y sont suspendus sans etre ni solution ni en dissolution la quantité et la nature de ces corps varie suivant les especes de liqueurs souvent avec le tems ces petits corps dont la pesanteur specifique est plus grande que celle des liqueurs dans les quels ils nagent se deposent

d'eux même au fond du vase mais il est des moyens de hater cette separation

Il y a differens moyens d'operer la clarification ils doivent varier suivant la nature du liquide suivant celle de la matiere qu'on veut separer. on distingue ordinairement quatre especes de clarification 1° la clarif. spontanée 2° celle à l'aide du filtre 3° celle à l'aide d'intermede à chaud 4° celle à l'aide d'intermede à froid

1° la clarification spontanée est celle par laquelle par le moyen du repos les parties colorantes ou etrangeres se deposent et il ne s'agit que de decanter mais cette operation ne dispense pas de filtrer et on ne peut se servir de cette clarification que quand le medicament n'est point trop alterable par l'air et point trop volatile

2° la clarification à l'aide du filtre se fait à travers des filtres de laine de coton de fil de papier, de pierre de sable de verre et de charbon, mais les plus simples et les plus generalement employés sont les filtres de papier qu'on nomme papier à filtrer papier Joseph on a soin avant de s'en servir de le purifier des matieres solubles qu'il contient en faisant passer prealablement de l'eau chaude à travers et les liqueurs peuvent alors y passer sans contracter d'odeur. il ne suffit pas toujours de plier son filtre il faut encore le soutenir

les plus quand l'operation doit être longue par de petits tubes de verre qui s'accrochent au bord de l'entonnoir. Ce filtre est très bon mais l'operation est quelque fois très longue et il serait bien a désirer qu'on decouvrit un tissu plus prompt et egallement propre à bien clarifier surtout pour les sucs d'herbes qui s'alterent très promptement. on se sert d'une tissu de laine peu serré pour la filtration des sirops on ne se sert plus de la chausse d'hippocrate qui avoit l'inconvenient de laisser evaporer vu l'etendu de la surface. on se sert encore d'etamine, de coton purgés des matieres etrangeres de coton simplement cardé que l'on met dans le fond de l'entonnoir et sur le quel on verse le liquide de coton filé avec le quel on forme une espece de syphon dont la courte branche trempe dans le liquide on se sert de ce dernier moyen pour les substances precieuses pour les huiles essentielles P.E. lorsqu'on a affaire a des substances de nature acide on ne peut se servir des moyens precedens on a recours alors a du verre pilé que l'on met dans un entonnoir dont on a bouché le fond avec du coton et ensuite on filtre c'est ainsi qu'on filtre tous les acides. on peut aussi se servir de sable mais comme il contient toujours quelque chose de solubles dans les acides il faut avoir grand soin de le laver avant de s'en servir on peut y faire prealablement passer un peu d'acide

qui entraine toutes les parties sur lesquelles il a de l'action
et n'est qu'après cette préparation que le sable peut
servir à filtrer les acides sans inconvenient
nous nous servons de sable pour filtrer l'eau qui
nous sert a nos usages domestiques mais on est q.q. fois
obligé de repeter la filtration un moyen qu'employe
plus souvent le pharmacien c'est l'ebullition et
il obtient une eau tres claire et tres pure. dans ces
derniers tems on a proposé des moyens de filtrer l'eau
de maniere à la purifier des miasmes qu'elle contient
mais elle n'est depouillée que des matieres tenues en
suspension. Ce procedé consiste a emplir un
entonnoir de fragmens de verre ou de morceaux de
charbon ou pulverise une certaine quantité de ce
dernier et on fait ensuite des couches de finesse
variee le charbon doit etre bien sec pur et sonore
on verse ensuite sur cette poudre ainsi disposée
la liqueur qu'on veut clarifier et on l'obtient tres
claire mais, je le repette, toujours chargée des
matieres qu'elle tient en solution
3° Clarification à l'aide d'intermede a chaud on
peut employer dans ce cas les acides albumine, le lait
certains sels. l'intermede doit varier suivant l'usage
auquel on destine la liqueur l'albumine est le plus
souvent employé pour la clarification des sucs mucilagineux
mucillagineux des vegetaux des sucs dissous dans

un liquide et autre on prend pour cela deux blancs d'oeufs pour chaque pinte de suc qu'on veut clarifier on les bat avec une poignée de brin d'ozier dans le suc qu'on mêle peu à peu jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé on fait subir quelques bouillons au tout et jusqu'à ce que le suc soit clair la matière albumineuse se coagule en cuisant et forme une espèce de reseau qui enveloppe et est entrainé à la surface du liquide les matières étrangères en forme d'écume alors après avoir écumé la liqueur on la filtre au travers d'un morceau de drap ou de papier gris c'est ainsi qu'on clarifie les sirops, le petit lait quelquefois cependant on le fait pour clarifier ce dernier du tartrite acidule de potasse mais par ce procédé le petit lait contient une certaine quantité de cette matière saline qui souvent ne convient pas au malade pour lequel on prépare le médicament cependant quand on emploie qu'une très petite quantité de sel l'inconvenient devient à peu près nul un autre moyen de clarification consiste à mêler à la liqueur une certaine quantité de crême 2 cuillerées sur 4 pintes p. C. on agitte fortement la liqueur et ensuite on l'expose au soleil la crême se coagule entraine les matières étrangères et les oblige à rester sur le filtre on sait bien que ce moyen ne peut pas convenir pour toutes espèces de liqueurs

4 Clarification à l'aide d'intermede à froid. il est certaine liqueurs qu'on ne peut exposer à l'action du feu sans leur faire éprouver quelqu'altération les vins sont dans ce cas. les marchands se servent ordinairement pour les vins blancs et précieux de col de poisson ils la coupent par morceaux et la dissolvent dans l'eau jusqu'a ce qu'elle forme une espèce de bouillie alors ils en mettent à peu près 1/2 once dans un tonneau de 240 pintes, cette matière a l'avantage de ne donner aucune saveur aux vins

De la Maceration

La maceration est une opération par laquelle on fait dissoudre les parties solubles d'un médicament ou d'une substance quelconque en la laissant séjourner plus ou moins longtems dans un liquide qui est à la même temp. nature que l'atmosphere les liquides dont on se sert varient suivant les substances que l'on a à traiter et les sucs que l'on veut obtenir et le degré de volatilisation de la substance soluble

Vins Medicinaux

C'est par la Maceration que se preparent tous les vins Medicinaux on ne peut même employer que ce moyen puisque si on exposait le vin à la chaleur son principe alcoolique se separerait les differens materiaux l'abandonneraient et l'arome des substances qu'on employe disparaitrait or il est essentiel que le vin ne soit pas decomposé car on sait que dans les medicamens auxquels il sert d'excipient on compte autant sur les effets du vin que sur ceux des substances qu'on y fait macerer en outre en faisant chauffer les vins avec les substances que l'on emploie pour la preparation des vins medicinaux il se formerait des combinaisons nouvelles et le medicament seroit bien different de celui qu'on obtient par la maceration

1° Vin antiscorbutique pour le preparer on prend

Racine de raifort sauvage	de fumeterre
de Bardanna	de Beccabunga
feuilles de cochlearia	la semence de Moutarde
de cresson	du sel ammoniac

Ces substances doivent être employées fraiches on les met dans un matras après les avoir coupées par morceaux, on y ajoute ensuite le sel ammoniac reduit en poudre et enfin la graine de moutarde qui ne doit point comme on le dit être pilée car le vin seroit trouble d'ailleurs c'est la partie extractive de la graine qui renferme la partie que l'on veut extraire quelques pharmaciens y ajoutent 2 ou 3 gros d'esprit de cochlearia le vin doit toujours être bonne qualité ceux qui

contiennent beaucoup de tartre ne sont pas les meilleurs on préfère ordinairement le blanc au rouge on bouche bien le matras et on l'expose dans un endroit où la température est constamment égalle a celle de l'atmosphère on agite le melange 3 ou 4 fois par jour puis au bout de 24 ou 36 heures on le filtre il doit être fait en petite quantité à la fois ainsi que tous les medicamens magistraux ce vin préparé de la maniere indiquée est de la couleur du vin blanc

Pour remedier à l'inconvenient qu'ont tous les vins medicinaux de s'alterer au bout d'un certain tems Mr parmentier a proposé de les préparer en mêlant dans les proportions les teintures de differentes plantes qui entrent dans la composition de ce medicaments puis d'y ajouter la quantité de vin necessaire cette maniere de préparer les vins medicinaux a en outre l'avantage de pouvoir être employé extemporanement

2° vin de quinquina pour la preparation de ce vin le vin de Bordeaux est preferable aux autres parce qu'il contient un principe analogue au quina on met une once de Q.quina dans une pinte de ce vin le vaisseau bien bouché on met macerer pendant 12 ou 15 jours ayant soin d'agiter 2 ou 3 fois par jour au bout de ce tems on filtre au travers d'un papier gris et o conserve ce vin dans de demi Bouteille (plutot que de pinte) entierement pleine. il est de la nature de ceux qui s'alterent tres facillement au bout de 4 mois il se decolore depose abondament on peut y ajouter 1/2 once d'alcool pour le conserver plus longtems Mr Parmentier le prepare avec de la teinture de quina obtenue par l'alcool a 22° il met 1.2.3 et 4 gros de cette teinture dans une quantite de vin de tere ina le q.quina contient un principe

gommo-resineux or le dissolvant de ce corps est l'alcool aqueux
3° le vin Scillitique est encore un medicament bien utile et
qui demande des precautions dans sa preparation tous les
vins ne sont pas egalement bons on doit preferer ceux qui
sont liquoreux et un peu sucrés parcequ'il porte avec eux
un correctif qui est la partie Saccharine laquelle sert
a mitiger et a modifier l'acreté de la Scille il se conserve
aussi plus longtems car on a vu au bout de 24 ans du vi
scillitique ff. au vin de malaga qui jouissait de toutes sa
proprietés c'est de l'oignon de Scille seche et surtout des
Squames intermediaires qu'on doit se servir car si on le
prenait frais la matiere muqueuse qu'il contient se dissol
verait dans le vin le disposeroit à la fermentation
et nuirait beaucoup à la conservation du vin l'oignon lui-
-même perdrait de sa proprieté au contraire preparé avec
la scille seche ce vin se conserve assez bien mais neanmoins
au bout d'un certain tems il finit encore par deposer
quand il est recent il est beaucoup meilleur et plus actif
4° Vin chalibé on le fait avec la limaille de fer bien
purifiée sur laquelle on fait macerer le vin. plus il
est de bonne qualité plus le vin se conserve longtems
mais neanmoins il s'altère toujours assez promptement
sa saveur est ferrugineuse on doit preferer le preparer
sur le champ en faisant dissoudre dans du vin du
tartrite de fer ce medicament est employé contre les fievres
intermittentes dans les cas de suppression des regles par
atonie: en general il est rangé au nombre des toniques
on l'administre a petites doses en commencant

lorsqu'on veut diminuer la quantité de feu il suffit de l'étendre avec d'autre vin

Vin d'opium composé. est composé d'opium de saffran de canelle et de quassia on doit apporter le plus grand soin dans le choix de l'opium du commerce car le medicament ne seroit pas constant dans ses effets.

Plusieurs reformateurs ont proposé de retrancher la grande quantité de saffran mais le medicament n'est plus le même d'ailleurs le saffran possede des vertus. on laisse macerer et on passe au travers d'un drap de laine serré.

6° Vin Emetique. Medicament tres usité autrefois et qu'on doit proscrire aujourdhui comme incertain et même dangereux. on le prepare en mettant macerer dans du vin de l'oxide d'antimoine pulverisé au bout de 2 ou 3 jours le vin est fait. si on le filtre on a ce que l'on appelle vin emetique clair si on le laisse sans le filtrer il porte le nom de vin emetique trouble ce dernier ne doit jamais être donné à l'interieur parce que le trouble qu'il presente n'est du qu'à un excès d'oxide d'antimoine qui se precipite et forme un depot on ne peut l'employer qu'en lavement. le vin emetique est une tres mauvaise preparation parceque on n'est jamais sur de la quant. d'oxide qu'il tient en dissolution en effet cet oxide n'est soluble qu'autant que l'acide tartareux du vin s'unit à lui et le transforme en sel. or plus le vin contiendra d'acide plus il y aura d'oxide de dissout le medecin doit donc renoncer à l'emploi d'un semblable remede mais il peut le remplacer en faisant dissoudre directement

l'emetique dans le vin cette preparation est bien preférable en ce qu'elle lui permet de determiner la quantité d'emetique qu'il desire prendre à son malade le vin d'espagne est celui qui reussit le mieux pour la preparation de ce Medic.

On peut rendre les vins medicinaux plus compliqués en y ajoutant diverses substances aromatiques ou d'une autre espece

Des Vinaigres Medicinaux

Le vinaigre est encore un excipient qui sert encore à la preparation de plusieurs medicaments il est des substances dont les materiaux ne peuvent etre extraits par le vin ni par l'eau et qu'on peut obtenir par le moyen du vinaigre

1° vinaigre surard on le prepare en mettant dans un matras les fleurs de sureau mondées de leurs queues et recemment sechées on verse par dessus du vinaigre fourni par un vin genereux on bouche le matras avec un parchemin et on laisse macerer pendant 8 jours quelque fois on favorise la maceration par l'exposition au soleil on passe avec forte expression et on filtre au travers du papier gris Ce vinaigre entre dans les assaisonnements dans differens medicaments son odeur est assez agreable on prepare de cette maniere le vinaigre de lavande &c.

2° Vinaigre scillitique il sert de base à l'oximel de ce nom on le prepare en mettant les squammes de scille dans un matras et versant par dessus le

vinaigre on laisse macerer pendant environ 15 jours
ou jusqua ce que la scille soit bien penetrée de
vinaigre et gonflée. on filtre au bout de ce tems et
on conserve dans des vases bien bouchés

9° Vinaigre des 4 voleurs. ce vinaigre se fait avec des
substances aromatiques seches et du camphre par
dessus lesquelles on verse du vinaigre on laisse
macerer pendant 3 semaines ou un mois et au bout
de ce tems, on ajoute le camphre dissout dans un
peu d'esprit de vin apres la filtration. il a une
odeur forte assez agreable son effet n'est pas aussi
prononcé qu'on l'a cru dans les premiers tems il
est bon neanmoins d'en avoir et sur soi quand
on se trouve dans des lieux infectés.

Il en est une foule d'autres vinaigres qui tous se
preparent a peu pres de la même maniere on peut
de même que des vins faire des vinaigres composés
le parfumeur etant probablement profiter de
l'affinité que le vinaigre a pour l'arome des plantes
pour en preparer des vinaigres fort agreables
c'est aussi en profitant de cette affinité qu'on
est parvenu a faire des vinaigres aromatiques et
de tres bonne qualites pour l'usage de nos tables

Digestion

Des Teintures

On appelle ainsi un medicament composé d'alcool et d'une resine qui y est dissoute ou au moins d'une substance extracto resineuse preparée ordinairement par la digestion l'alcool doit être rectifié et presenter 27. 28 ou 30 degrés il faut si c'est une substance vegetale la diviser et verser dessus l'alcool on place ensuite sur le bain de sable que l'on chauffe à 20 ou 30 degrés l'alcool agit sur la substance et change de couleurs c'est même à la couleur de l'alcool qu'on reconnoit que l'operation est faite quand les substances vegetales sont très dures comme le Bois de Gayac V.R. la digestion est plus difficiles alors au lieu de mettre tout l'alcool à la fois on n'en met que la moitié la quelle separe la quantité qu'elle peut d'extracto resineux et dispose le bois a ceder le reste à l'autre moitié d'alcool cette nouvelle dose agit très energiquement et separe la totalité de la partie resineuse on reunit les deux quantités d'alcool et on a la veritable Teinture de Gayac

Il y a certaines Teintures composées d'ecorces, de Bois, de fleurs et de fruits qui exigent le même procédé. dans cela l'alcool commencerait par agir sur les parties les plus solubles et agirait difficilement ensuite sur les autres parties moins solubles

On a beaucoup de Teintures composées dans les disp-

on ne devrait pas se servir de la Digestion pour les teintures alcooliques car une partie de l'alcool se volatilise mais aussi il agit plus efficacement dans cet état c'est pourquoi on prepare toujours par la macération

-ensaire quand on s'en sert dans les potions on observe qu'elles fournissent beaucoup plus de dépôt que les teintures simples

1° Teinture succinique le succin est un bithume qui a l'aspect des raisins peu soluble dans l'alcool au bout de dix jours la saturation n'en est presque pas faite il faut un procédé particulier pour préparer cette teinture on réduit le succin en poudre en le triturant dans un mortier de porcelaine ou bien on le porphirise le succin alors devient très soluble dans l'alcool qui se colore bien davantage l'alcali qui accompagne le succin empêche que l'eau ne précipite cette teinture qui forme alors une espèce de savon soluble dans l'eau l'odeur de cette teinture suffit quelque-fois pour la faire reconnaitre

2° Teinture de benjoin le benjoin présente une teinture qui est très saturée c'est en la précipitant par l'eau que l'on forme le lait virginal dont se servent les femmes pour laver le visage elle n'est pas sans inconvénient pour cette usage car elle altère la peau et la rend écailleuse elle entre aussi dans quelques médicaments internes

3° Laudanum liquide de Sydenham ce médicament n'est certain qu'autant qu'il a été bien préparé l'opium le saffran la canelle et les girofles entrent dans la composition de ce médicament on coupe menu l'opium et le saffran et on concasse la canelle et les girofles on met le tout dans un matras avec du vin d'espagne on place le matras sur un bain de sable chauffé mais de manière que la chaleur n'excède pas 30 degrés on laisse ainsi pendant

10 a 12 jours ayant soin d'agiter pendant ce tems en tems et lorsque la couleur de l'alcool n'augmente plus on passe avec forte expression on laisse deposer mais on separe la liqueur du depot par la decantation ou la filtration l'effet de ce medicament est un de ceux d'un lesquels on peut le plus compter la proprieté de l'opium est modifiée et mitigée par les autres substances qui lui sont annexées si en agitant dans un verre du laudanum on n'apercoit point sur les parois une couleur jaune assez foncée si un peu de cette liqueur etendue d'eau ne donne point la meme couleur mais moins foncée on peut conclure que le laudanum n'a pas été preparé dans les proportions convenables

4e Teinture de Cantharides on reduit les cantharides en poudre et on les fait digerer dans l'alcool Thouvenel a decouvert qu'il y a dans les cantharides une matiere extracto-resineuse et une resine et il a conseillé d'employer l'eau de vie a 22e et 23° qui par l'eau qu'elle contient est plus propre a dissoudre l'extractif cette teinture est rarement employée à l'interieur on s'en sert en friction et encore est avec beaucoup de precaution car elle produit quelque fois sur la vessie les memes effets que les cantharides elles meme son odeur est desagreable la proportion des cantharides qui entrent dans sa composition varie depuis un gros jusqu'à 4 onces. consideration auxquelles le medecin doit avoir egard. on la colore avec la cochenille

Des Elixirs

On appelle aussi d'autres especes de Teinture, qui étaient autrefois en grand nombre il existe surtout un elixir de longue vie composé de racine de gentiane, d'agaric, d'aloës, de Saffran &c qu'il l'on fait macerer dans l'eau de vie a 27 ou 30° pendant 12 ou 15 jours au bout de ce tems on passe la liqueur avec expression ou filtre. cet elixir se prend depuis 20 a 30 dans 3 ou 4 cuillerées de vin comme l'aloës forme presque la base de ce medicament il doit être un peu purgatif.

Elixir de propriété ou le formé en melant ensemble la teinture de myrrhe, de saffran, d'aloës et que l'on conserve dans une Bouteille si on soumet le melange à la distillation au bain marie on obtient une liqueur spiritueuse claire sans couleur que l'on nomme Elixir de proprieté blanc ou l'on recueille la matiere qui reste dans l'alambic et on le met a part c'est ce qu'on nomme extrait d'Elixir de proprieté en ajoutant des gouttes d'acide sulfurique au melange des trois substances on forme ce que l'on appelle elixir de proprieté acide la dose est depuis 6 gouttes jusqu'a 1 gros c'est un bon stomachique et tonique.

Elixir de Paracelse il a joui d'une grande reputation et d'après Paracelse il devait de beaucoup prolonger l'existance on le fait avec le regule d'antimoine martial le regule d'antimoine cuivreux et le regule d'antimoine d'etain puis du nitre et du tartre quon pulverise on projette le melange dans un creuset rouge il y a detonation

et lorsque toute la matière est fondue on la coule dans un mortier de fer qu'on a préalablement fait chauffer on pulvérise grossièrement la masse quand elle est suffisamment refroidie; on la met dans un matras et on verse dessus tandis qu'elle est encore un peu chaude de l'esprit de vin très rectifié jusqu'à ce qu'il y surnage 3 ou 4 travers de doigts on fait digérer le mélange au bain ~~marie~~ de sable pendant plusieurs jours ou jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une couleur rouge. Le médicament est un excellent cordial à la dose de 30 a 40 et 50 gouttes dans un véhicule convenable. dans la grande potion cordiale on en mettant jusqu'à 1 gros. en faisant digérer de la potasse pure dans l'alcool on obtient également le lilium de paracelse tous les métaux étant inutiles dans sa préparation cette liqueur a un inconvénient c'est de faire adhérer fortement les bouchons de verre aux flacons elle s'altère à la longue et il se forme du carbonate de potasse la liqueur est alors moins âcre et moins caustique. Il y a beaucoup d'autres élixirs qui ont à peu près les mêmes propriétés

Des Infusions

L'infusion sert pour préparer ~~tout~~ une grande quantité de médicamens elle se fait en versant de l'eau bouillante sur les corps dont on veut extraire les parties solubles on l'emploie surtout lorsque les parties que l'on veut extraire ne sont pas très solubles dans l'eau froide et que le corps contient des parties aromatiques que l'on veut conserver

C'est ainsi qu'on prepare le thé qui contient une matiere extractive vraiment medicamenteuse qu'on n'obtient qu'a l'eau chaude il contient aussi un principe aromatique qu'il est essentiell de conserver pour rendre le thé plus agreable et peut-etre aussi plus medicamenteux

L'infusion se fait toujours a vaisseaux clos il ne faut pas la laisser durer trop longtems sans quoi la liqueur se chargeroit de trop de principes extractifs et deviendroit plus ou moins acre quand l'eau se trouve suffisament chargée on la decante et on ne doit pas la laisser deposer sur le marc. Beaucoup de tisannes se preparent par infusion telles que celles faites avec des plantes aromatiques dont les parties sont peu solubles à l'eau froide ou qui se decomposerait si on les faisant bouillir p. e. les tisannes faites avec les especes pectorales, vulneraires les fleurs de sureau, de tilleul. mais le medecin ne doit jamais oublier de prescrire la dose des plantes qui doivent entrer dans l'infusion car les tisanes n'ayant pour but que de seconder l'effet des autres medicaments et le malade devant en faire sa boisson habituelle il est essentiell qu'elles ne soient point trop chargées, ce qui les rendrait repugnantes au malade et l'empecherait d'en boire autant qu'on pourroit le desirer. en general il faut pour les tisanes etudier le gout du malade car on doit beaucoup moins compter sur les matieres qui entrent dans leur composition que sur l'eau chaude

qui leur sert d'excipient et qu'il importe souvent que le malade prenne peu grande quantité quand on édulcore la tisane on prend un syrop analogue à la nature de la tisane, dans laquelle on l'ajoute après que la tisane a séjourné environ une 1/2 heure sur la plante et qu'on la décanté. quelque fois aussi on l'aromatise.

On se sert aussi de miel pour édulcorer les tisanes mais on doit choisir celui qui ne contient point de cyre, qui n'est ni ancien ni trop jaune il faut éviter de le faire bouillir car on le priverait de son arôme lequel est vraiment médicamenteux. C'est surtout dans les miels de Narbonne et du Gatinais que l'arome se fait remarquer. un autre inconvenient qu'il y aurait a faire bouillir le miel c'est que comme le sucre il se décompose par une ébullition continuée pendant un certain temps alors il ne peut plus produire l'effet qu'on en attend il faut donc se contenter de le faire fondre dans la tisane quand elle est faite. le miel jouissant d'une propriété purgative est dans certains cas préférable au sucre pour édulcorer les tisanes

Des décoctions

On employe la décoction lorsque l'infusion ne suffit pas pour obtenir toutes les parties solubles que l'on veut obtenir on en distingue 3 espèces 1° la décoction legere 2° la moyenne 3° la forte. la première se fait en laissant seulement la liqueur jetter 3 ou 4 bouillons la 2e en laissant continuer l'ébullition pendant 1/4 d'heure

et la troisieme en laissant Bouillir quelques-fois pendant 1 heure 1/2 on employe la decoction quand on veut separer d'un corps une grande quantité de parties solubles dans l'eau chaude aussi on voit souvent des precipités se former quand les decoctions refroidissent par-ce qu'il se trouve des substances qui ne sont solubles que dans l'eau chaude et qui se precipitent quand les liqueurs refroidissent

Des Tisannes

Les tisanes sont des fluides aqueux ordinairement chargés d'une certaine quantité de substances medicamenteuses et qui font ordinairement les boissons habituelles des malades elles doivent etre telles que les malades puissent les prendre sans repugnance. l'eau edulcorée pourroit à la riguerur dans le plus grand nombre de cas suppleer aux tisannes qui la plus part du tems sont faites avec des substances à peu-pres inertes

La plus simple des tisannes est celle qui pourroit être employée dans tous les cas. c'est celle faite avec le chiendent et la reglisse on choisit les plus grosses racines de chiendent qu'on Ratisse puis que l'on coupe par morceaux de la longueur de 4 ou 5 pouces on en fait une petite botte que l'on fait bouillir pendant 4 ou 5 minutes au bout de ce tems on retire la petite botte et l'on jette la premiere eau dans la quelle elle a Bouillie qui est acre, irritante

parceque elle s'est chargée des parties solubles et acc[illegible]
de l'écorce du chiendent que l'on écrase et par là on
met à découvert les parties intermediaires dans cet état
on le fait bouillir de nouveau ~~avec la reglisse~~ l'eau
agissant sur ses parties internes en devient le un coro=
=sucré et la tisanne ainsi preparée est incolore et
douce quand le chiendent a suffisamment bouilli
on ajoute un petit morceau de reglisse écrasé et
ratissé et on retire du feu on laisse reposer
pendant une 1/2 heure et alors on retire le chiendent
et la reglisse et la tisanne est faite

Cette tisanne n'a point besoin d'être edulcorée
elle porte avec elle une sorte de matiere alimen=
=taire elle convient à presque tous les malades et
jusque dans toutes les maladies

Cependant dans les catharres et les enrouements
on prefere la tisanne d'orge on peut la faire avec
l'orge mondée ou non mondée. on ne doit se servir
de ce dernier qu'après l'avoir fait préalablement
bouillir quelques minutes pour enlever son ecorce
la partie acre qu'elle contient l'orge non mondée
peut encore servir à faire des gargarismes car l'eau
dans laquelle elle a bouilli est legerement astringente
pour la tisanne adoucissante on laisse bouillir l'orge
jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et crevé mais en general
pour cette derniere on choisit toujours l'orge mondée
ou perlée cette tisanne est bien plus nutritive que

la précédente et peut convenir dans bien des cas ou on ne veut nourrir que legerement le malade au reste on peut diminuer leurs vertus plus ou moins entieres en mettant plus ou moins d'orge

la tisane du codex se fait avec le riz mondé et parfaitement lavé, on le fait infuser dans l'eau et ce n'est qu'après qu'il est crevé qu'on peut dissoudre sa substance on fait l'eau de riz plus ou moins chargée suivant que l'on veut plus ou moins ~~nourrir~~ nourrir le malade. On sait que le riz contient une grande quantité d'amidon, on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit crevé on y ajoute de la racine de reglisse de guimauve des feuilles de capillaire des fleurs de coquelicot et de tussilage. Cette tisane est beaucoup trop composée et peut-être trop epaisse

Une tisane encore assez agreable est celle qui est faite par infusion avec le capillaire une ou deux pincées les quatre fruits pectoreaux donnent aussi une tisane fort agreable dans les tisanes ou il entre des racines des feuilles et des fleurs on doit avoir soin de faire d'abord bouillir les racines et au bout de quelque tems on jette les feuilles et les fleurs qu'on fait infuser

Des Apozemes

les apozemes sont des medicamens qui different des tisanes en ce qu'ils sont plus composés et contiennent plus de ~~matieres et~~ principes medicamenteux. les tisanes se donnent comme boisson ord^re au malade au contraire l'apozeme ne doit être donné qu'à des distances

Convenables et déterminées par le médecin tantôt ils sont purgatifs, tantôt ils sont apéritifs, d'autres sont fébrifuges &c. Si l'apozème contient des sels tels que le sulfate de potasse le sulfate de soude &c. et que le médecin veuille en faire prendre 3 ou 4 gros à son malade par jour il déterminera la distance des prises d'après la quantité de sel qu'il doit y être contenu

Un apozème assez ordinaire est celui qui se fait avec la buglosse la bourrache la chicorée et auquel on ajoute un sel comme le tartrite acidule de potasse ou le nitrate de potasse et quelque fois l'émétique. quelque-fois aussi au lieu de sel on y met du séné depuis deux gros jusqu'à 4

On fait aussi souvent des apozèmes fébrifuges avec la petite centaurée, le camedrys, le chamaepitys et quelque-fois on ~~ajoute~~ avec la racine de gentiane mais cette dernière est extrêmement amère on les aiguise avec un sel analogue à l'effet qu'on veut produire. L'apozème fébrifuge avec le quinquina exige beaucoup de précautions desquelles dépend souvent tout l'effet du médicament. on le fait en general rarement composé ce qui loin d'ajouter à l'efficacité du remède le rend plus défectueux on y fait souvent entrer de la buglose, de la bourrache, de la chicorée de chaque une pincée et on fait bouillir ces substances avec une once de quinquina. mais on doit avoir bien soin de faire bouillir le quina une demie heure avant d'y ajouter

les plantes car si on commençoit par ces dernieres le quinquina sur le quel repose toute l'efficacité du remede ne donneroit pas sa partie extractive et seroit a peu pres sans vertu il y auroit d'ailleurs des decompositions qui l'alterroient. S'il y entre du senné on le fait seulement infuser l'apozeme febrifuge de quina se trouble par le refroidissement ce qui vient de ce que la matiere extracto-resineuse du quina n'est soluble que dans l'eau chaude et que par consequent elle se repose par le refroidissement. on a pendant longtems cherché a savoir s'il etait necessaire de faire prendre la matiere du depot. mais on saccorde assez generalement pour l'affirmative c'est pourquoi on recommande d'agiter le vase quand on fait boire le malade on a aussi recommandé d'y ajouter du sel d'absynthe qui formant avec la matiere extracto-resineuse du quina une espece de savon en augmente la solubilité

Tisane de Vinache elle tire son nom d'un particulier qui s'en servoit et qui faisoit consister toute la medecine a purger ses malades il s'en faut de beaucoup que ce medicament soit ~~un medicament~~ simple tisane c'est au contraire un medicament tres composé on le fait avec le Bois de Gayac la Squines le Sassafras la Salsepareille et le Senné apres avoir fait macerer les substances pendant 24

heures on les fait legerement bouillir apres avoir suspendu au milieu du vase un nouet contenant de l'antimoine cru concassé cette decoction passée donne apres le refroidissement un apozeme tres coloré on pourroit y ajouter du sel il purge tres bien la dose est de 4 verres On l'employe surtout dans les maladies veneriennes d'ou lui decrit le nom de Decoction antivenerienne Laxative

Il est encore beaucoup d'autres boissons qui rangées dans la classe des tisanes devraient l'etre dans celle des apozemes telle est ff. la tisane sudorifique

Decoction Blanche de Sydenham elle se fait avec la corne de cerf le sucre et l'eau de gomme la corne de cerf doit etre calcinée alors dans cet etat ce n'est plus qu'un phosphate de chaux on la porphirise et on met ensuite cette poudre dans l'eau bouillante avec du sucre au bout de quelque tems on ajoute la quantité d'eau de gomme necessaire elle s'y dissout et forme une espece de mucilage qui empeche la corne de cerf de se precipiter aussi promptement qu'elle le ferait dans l'intermede de ce moyen mais neanmoins elle se depose toujours au bout d'un certain tems; on passe ensuite la liqueur et on a une decoction blanche que l'on peut aromatiser avec l'eau de fleurs d'orange ou de canelle &c. il faut avoir soin d'agiter le vase quand on veut en donner au malade pour qu'il

premier de phosphate calcaire dans le quel reside
une partie de ses vertus cette decoction bien
faite est nutritive legerement astringente et fort
agreable elle reussit dans la dissenterie et les
diarrhées le malade peut en prendre une pinte
par jour.

Emulsions. Les emulsions peuvent se faire à
froid et a chaud on commence par se procurer
des amandes ou les 4 semences emultives froides on
pile les amandes avec du sucre. Ce dernier sunit
à l'huile et au parenchyme de l'amande et forme
une espece de pate qu'on delaye dans l'eau froide
ou dans l'eau chaude suivant que l'on veut operer
par l'un ou l'autre de ces moyens on passe ensuite
et on a une liqueur de couleur laiteuse qui se
depose insensiblement c'est un medicament qu'il
faut preparer souvent car il n'est guere susceptible
de se conserver plus de 12 heures. il est des personnes
qui mettent beaucoup d'amandes mais 15 ou 20
et une once de sucre suffisent pour une emulsion
de 8 onces. il est des malades qui ne peuvent supporter
les emulsions faites à froid et qui les supportent bien
lorsqu'elles sont faites a chaud

Du Petit lait

Le petit lait [illegible] paraît [illegible]
caseuse qui s'y trouve. on prend du lait de vache,
chèvre, d'ânesse, de jument ou de brebis que on doit
conserver dans une terrine vernissée quand on craint que
le lait ne passe à l'aigre, car alors l'acide s'uniroit à
l'oxide de plomb et formeroit un poison très violent.
au bout de quelques tems on enlève au lait toute sa crême
puis on le met dans une bassine d'argent ou de cuivre
que l'on pose sur les cendres chaudes. on y ajoute par
pinte 15 a 18 g. de presure delayée dans l'eau, on la
mêle avec une spatule et à mesure que le lait s'échauffe
il se caille, la serosité qui est le petit lait se separe
des autres substances qui formoient la partie blanche
lorsque le petit lait est bien chaud et que la partie
caseuse est bien separée on passe a travers d'une étamine
et on laisse egoutter le caillé. Ce petit lait est toujours
blanchâtre a raison d'une portion de caillé échappé
à la coagulation; on le separe par la clarification
pour cela on met un ou deux blancs d'oeufs dans une
bassine on les fouette en y ajoutant un verre de petit
lait, on met ensuite le reste du petit lait sur le feu
et on fait jetter au tout quelques bouillons. le blanc
d'oeuf en cuisant se coagule et enveloppe avec lui la partie
caseuse, on filtre ensuite le petit lait en le faisant passer
a travers le papier à filtrer et on l'obtient aussi clair que
possible. dès qu'il prend de lui même sa transparence il
ne doit plus être employé car alors il est décomposé

Des Bouillons

On connait la propriété qu'a l'eau bouillante d'extraire la gelatine des substances animales. il est des cas ou le medecin a interet de faire prendre a son malade une certaine quantité de Gelatine

Les decoctions animales doivent se faire lentement c. a. d. qu'il ne faut pas donner à l'eau un trop grand degré de chaleur car non seulement la gelatine se decompose quand on continue l'Ebullition trop longtems mais encore quand elle est trop forte; car on sait qu'une legere ebullition qui donne au thermometre 4 ou 5 degrés de moins que celle poussée au maximum suffit tres bien pour separer la gelatine et qu'elle n'a pas l'inconvenient de la decomposer. le veau et en general toutes les chairs des jeunes animaux fournissent beaucoup de Gelatine. pour faire le bouillon de veau ordinaire de même que tous les Bouillons; il faut se servir d'un vase qui ferme assez bien pour empecher la trop grande evaporation et faire legerement bouillir pendant le tems de l'operation de gelatine s'il doit y entrer des substances vegetales telles que de la racine de patience, de Bourrache, de la chicorée, du cerfeuil et de l'oseil que mal a propos on y associe quelque fois; on commence par mettre les racines lorsque le veau est suffisamment cuit puis au bout de quelques tems on y ajoute les autres substances vegetales. S'il y en a d'aromatiques telles que le cerfeuil dont l'arome est tres prononcé et toujours agréable on en ajoute par infusion seulement. on peut rendre le bouillon plus actif en l'aiguisant avec un sel convenable à la maladie. Le Bouillon ainsi preparé est tres salutaire et peut convenir dans beaucoup de circonstances soit dans le cas de simple indisposition

ou quelque-fois il suffit seul soit pour disposer le malade a prendre un autre medicament. en general on ne fait pas usage de ce Bouillon quand on a intention de nourrir d'avantage le malade on fait ce Bouillon avec la chair de vieux animaux qui à la verité fournit moins de gelatine mais sous le même volume contiennent Beaucoup plus de matière nutritive que la gelatine des jeunes animaux. quand on veut faire des bouillons avec les chairs d'animaux dont la gelatine est facile à decomposer on les prepare au bain marie c'est par ce moyen qu'on prepare ceux de vipere de tortue et de colimaçons &c &c.

Pour faire le bouillon de vipere on a un pot d'étain dont le couvercle s'adapte assez justement pour s'opposer a une trop grande evaporation. ensuite on prend une vipere a la quelle on enleve la tete et la peau ayant soin de conserver le sang et le foie, on coupe la vipere par morceaux puis on la met, avec les autres parties conservés, dans le pot d'étain on verse dessus 10 a 12 onces d'eau on couvre et on met le vase dans un chaudron ou il y a de l'eau bouillante. au bout de quelque tems on retire et on passe la vipere se presente sous ~~un etat~~ forme de putrilage, ce qui prouve, qu'a ce degré elle a donné toutes ses principes medicamenteux on peut rendre ce Bouillon plus composé en y ajoutant des plantes ces derniers peuvent être mises en même tems que la vipere puisque le vase qui les contient fermant exactement ne permettra pas que leur aromate perde par l'ebullition autrefois, on recommandait beaucoup le bouillon de vipere dans la paralysie et les affections atoniés Charas à fait un long traité dans le quel il s'efforce d'en prouver l'efficacité on le regardait comme irritant, aujourd'hui comme a peu presque nul et

et s'il jouit de quelques propriétés on les attribue aux sels et aux plantes qu'on y fait entrer

Peut être que si on avait fait des experiences sur les autres substances animales on aurait reconnu que beaucoup d'entre elles se cuisoient très bien au bain marie, procedé qui seroit infiniment preferable car on conserveroit une partie de l'arome animal qui ne doit pas être sans propriété.

Des Medecines
Ou
Potions purgatives

On peut les preparer par maceration, infusion, digestion et decoction dans les medecines ordinaires ou on fait entrer de la manne, du senné, de la Rhubarbe et du sel d'epsum on met toutes ces substances au fond d'un pot de fayence, on verse par dessus six onces d'eau. on pourroit y ajouter un peu de cerfeuil pour aromatiser les potions purgatives dont l'odeur et la saveur sont si desagreables. le cerfeuil est peut-être le moyen le plus propre a corriger cette odeur. on agite avec une spatule de bois pour diviser la manne et le sel. on laisse macerer pendant 15 ou 16 heures ayant soin d'agiter de tems en tems. l'eau froide agit très bien sur les substances et se charge des principes extractifs et donne après avoir été passé une liqueur qui purge très bien. l'avantage de la maceration c'est que l'eau extrait très bien la matiere medicamenteuse des follicules et n'en separe pas comme fait l'eau chaude les principes de cette odeur repugnante qu'ont les medecines quand elles sont preparées par decoction. on a observé en outre

que les Medecines ainsi preparées donnent moins de coliques et passent mieux. malheureusement c'est qu'on n'a pas toujours 1 1/2 heure d'avance et qu'assez souvent on a trop peu d'attens pour preparer ces medicaments.

L'infusion reussit egallement tres bien pour faire une medecine par ce moyen on verse de l'eau bouillante sur les matieres ci-dessus designées et on agite quatre ou cinq fois jusqu'a ce que l'eau soit refroidie et on passe ensuite

Pour la decoction on commence par faire bouillir les follicules avec les rhubarb. au bout de quelque tems on ajoute le sel puis retirant du feu on y met la manne et les autres ingredients qui doivent entrer dans la medecine on doit eviter de faire bouillir la manne car l'ebulletion la decompose et lui fait prendre son arome et il est bien prouvé que cet arome est purgatif on les aromatise quelques-fois avec l'eau de menthe, de canelle, de fleurs d'oranger, du suc de citron &c mais toutes ces substances ne conviennent pas tres bien p.c. le suc de citron qui contient un acide peut produire une decomposition et en outre des coliques. En general de tous les moyens dont on se sert pour aromatiser les medecines le cerfeuil nous paraît preferable mais il doit être traité par infusion

Les medecines sont ordinairement d'une couleur et d'une odeur repugnante au malade on a cherché a remedier a cet inconvenient et on y est parvenu par la clarification c'est ainsi que la medecine dont nous venons de parler peut par la clarification perdre ses mauvaises qualités pour cela on delaye un blanc d'oeuf dans une cuillerée d'eau jusqu'a ce qu'elle mousse on le met ensuite dans la medecine

la coagulle on donne quelques Bouillons. l'albumine en se coagulant enlève la matière extracto-résineuse et la porte à la partie supérieure. filtrant alors la medecine on a un liquide très clair et moins désagréable c'est gagner la clarification si on l'emploie qu'on doit aussi tenir mais si par ce procédé on gagne quelque chose de ce côté on perd certainement d'un autre car la partie qu'on enlève étant vraiment médicamenteuse le médicament doit être bien moins purgatif. lors donc qu'on veut qu'une médecine soit clarifiée on doit calculer la dose des matières qui doivent y entrer affin qu'elle puisse également purger. on doit augmenter d'un tiers les substances qui composent la Medecine. en general la clarification apporte des changements dans les Medicaments de là la necessité de determiner si ils doivent être clarifiés ou non.

Mais souvent il arrive qu'on ne peut faire prendre ces potions purgatives quoique le besoin de purger soit pressant ce qui se rencontre quand on a affaire à des enfants ou à des femmes delicates alors on a recours aux emulsions dans les quelles on fait entrer une substance purgative c'est toujours un drastique qu'on employe ainsi 15 ou 18 grains de resines de Jalap, de scammonée, de gayac ou de Gomme Gutte triturés pendant longtems avec l'emulsion remplissent fort bien l'indication

Lorsque l'on fait entrer les confections Manna dans les medecines on doit eviter de soumettre à l'ebullition il ne faut y ajouter cette substance que quand la medecine est faite en general c'est un tres mauvais medicament dont on ne se sert plus

Des Extraits

On nomme ainsi le resultat de l'evaporation d'un liquide qu'on a mis digerer, macerer, ou infuser sur une matiere vegetale ou animale quelconque l'Extrait peut etre consideré comme contenant la plupart des principes immediats d'un vegetal ou n'en contenant qu'une partie suivant qu'on aura employé pour separer les parties solubles la maceration, la digestion l'infusion et la decoction. Existe-t-il un extrait sui generis qui soit le même dans tous les corps? il paraît demontré que non que ce qu'on a appellé extractif est toujours un melange de plusieurs principes immediats. Les chimistes appellent extrait une matiere seche brune un peu deliquescente soluble dans l'eau precipitable par certains acides mais le pharmacien ne doit envisager dans l'extrait que la reunion des parties solubles dans le liquide qu'il emploie la plus ou moins grande evaporation donne un extrait plus ou moins consistant

Une autre maniere de preparer les extraits c'est de les tirer du suc même de la plante ces extraits sont bien plus riches en principes medicamenteux il seroit a desirer que l'on put toujours se servir de ce moyen mais quand on a affaire a des substances seches on ne peut avoir recours a ce moyen

On distingue plusieurs especes d'extraits

1° le rob resultant du suc d'un fruit qui a été evaporé a consistance de Miel les Baies de sureau ecrasées exprimées et evaporées en consistance de miel epais donnent un rob dont la couleur est noirâtre [illegible] il est moins composé que celui qui se retire des feuilles des fruits des tiges et des racines il s'y trouve toujours une matiere

colorantes plus ou moins formé ce rool est regardé comme astringent il entre dans les pilules les opiats ou on en delaye dans l'eau les roobs se conservent assez bien on peut en faire de tous les fruits succulents

2° Sapa on entend par ce mot le mout seulement ou le suc de raisin cuit en consistance de rob

3° Defrutum c'est ce même suc de raisin du quel on a fait evaporer la 1/2 ou les 3/4 de l'humidité ce defrutum mis à fermenter se nomme vin cuit

4° Extrait Gommeux C'est le resultat de l'evaporation d'une liqueur qui tient en solution du mucilage, la nature nous en presente de tous formés dans certaines Gommes que l'on recolte à la surface de certains arbres ces extraits avant d'être consistants ont été liquides dans l'arbre et ne se sont presentes sous forme de Gomme qu'en perdant l'eau qui écartait leurs mollecules en pharmacie on fait ces extraits avec des plantes mucillagineuses p. ex. la N. Guimau. ils sont très solubles dans l'eau et ont une saveur plus ou moins marquée suivant la nature avec la quelle ils ont été preparés

5° Extraits Gommo-resineux C'est le resultat de la combinaison ou union de la Gomme avec la resine ils sont moins consistants que les extraits Gommeux on les subdivise en Gommo-resineux et resino-Gommeux suivant que c'est la gomme ou la resine qui s'y trouve en plus ou moins Grande quantité mais cette distinction est assez futile en ce qu'on ne peut Guers determiner cette proportion

Extraits Savonneux ce sont ceux dont les matières qui les fournissent sont solubles les unes pour les autres ils ont quelque analogie avec les savons comme eux ils font une écume quand on les agitte dans l'eau

7° Extraits resineux on ne peut les obtenir par l'intermede de l'eau car la resine n'y est pas soluble mais on a recours à l'alcool qui les dissout très bien c'est ainsi qu'on prepare la resine de Gayac

Pour preparer un extrait avec un vegetal quelconque on commence par choisir la plante fraiche lorsqu'elle est en vigueur et prete a fleurir. on l'écrase dans un mortier on exprime le suc que l'on filtre puis l'on fait evaporer a une douce chaleur (30 ou 40 degré du thermometre de Reaumur suffisent) jusqu'à consistance de miel on doit apporter beaucoup d'attention et de patience dans la preparation des extraits car il se forme pendant l'evaporation des precipités que l'on doit quelquefois mêler à l'extrait et d'autres fois rejetter C'est ainsi qu'on obtient l'extrait de Bourrache le suc de cette plante contient beaucoup d'albumine qui lors qu'il eprouve un 1er degré de chaleur se coagule et se precipite alors il faut filtrer l'extrait de fumeterre preparé avec le suc de la plante et evaporé au bain marie se presente sous un aspect ~~avec~~ d'une substance assez consistante, noiratre, amere et conservant la saveur que l'on reconnait à la plante

Les Extrait de chicorée et de chardon benit &c. sont dans le même cas

L'extrait de cigue demande des precautions dans sa preparation à cause de l'odeur vireuse et nauseabonde qui s'en exhalle laquelle incommode ceux qui le preparent on le fait avec le suc de cigue depuré et non depuré ce qui donne deux extraits dont la difference est bien grande on prend la plante quand elle est prete à fleurir on l'écrase dans un mortier on l'exprime et on obtient un suc d'une belle couleur verte quand on

quand on veut s'y arrêter extrait sans conserver la fécule on met le suc à évaporer au bain marie, l'albumine qu'il contient fait l'office de celle de l'oeuf elle se coagule à la 1re impression de chaleur et ramène à la surface du liquide la fécule verte qu'elle a enlevé au suc on l'enlève avec une écumoire quand le suc est cuit en consistance de miel on retire du feu et on a l'extrait de cigue ordinaire, consistant, peu coloré, contenant beaucoup de sels principalement du sulfate de potasse

quand on veut conserver la fécule, au moment où elle vient à la surface du suc, qu'on évapore également au bain marie on l'enlève et on la conserve à part on continue l'évaporation jusqu'à consistance de miel alors on y incorpore bien exactement la fécule avant que l'extrait ne soit retiré du feu la fécule se combine à l'extrait parce qu'on l'a mis dans un temps convenable si au contraire on voulait continuer d'évaporer en laissant la fécule à la surface elle finirait par bruler c'est en opérant ainsi qu'on opère à la manière de Stork on connoît la confiance que ce médecin accordoit à ce médicament pour le traitement du cancer, cependant les expériences qui ont été faites en France sur cet extrait n'ont pas répondu à ce qu'en avoit dit son auteur mais quoi qu'il en soit l'extrait de cigue préparé d'une manière ou d'une autre ne doit être employé qu'avec la plus grande précaution ce sont des médicaments très actifs et qui peuvent produire de très grands accidents lors qu'ils sont administrés par une main ignorante le premier peut se donner à la dose de 12. 13. ou 14 grains et être augmenté successivement le second ne doit se donner d'abord qu'à la dose d'un ou deux grains on peut le porter jusqu'à un gros on l'emploie souvent à l'extérieur comme résolutif M. Deyeux l'a vu très bien réussir dans un cas de tumeur. dans le cancer on le voit souvent appaiser la violence des douleurs

et peu à peu

Extrait de Rhus il a été beaucoup vanté la plante qui le fournit est un poison violent qui corrode la peau de ceux qui le préparent s'ils n'ont pas le soin de se garnir la figure d'un masque et la main d'huile. On ne pouvait sans dangers le donner à la dose de 7 à 8 grains on le commence par celle d'un 1/2 grain un grain M^r chaussier a fait des recherches sur l'administra=tion de ce médicament et a prouvé qu'on ne pouvait s'en servir sans danger

Les extraits bien préparés se conservent assez bien cependant ils s'altèrent à la longue quelques-uns presentent, à leurs surface ou sur les parois du vase qui les renferment, des petits cristaux qui sont dus aux molécules des sels que contenait la plante, et qui ayant passé dans l'extrait se reunissent sous la forme qui leur est propre. Si on employait l'extrait dans cet etat il pourrait se faire qu'une dose ordinaire produisit plus d'effet qu'une pareille dose qui ne serait point melée de sels de la plante Ce sont ceux qui contiennent beaucoup de matières salines qui sont sujettes a cet inconvenient tel est le suc de Bourache /on remedie à un extrait ainsi altéré en le dessolvant dans le moins d'eau possible et le faisant evaporer de nouveau

D'autres extraits tombent en deliquescence ce sont ceux qui contiennent des sels a Base terreuse, voila pourquoi on trouve des extraits qui sont dans un etat plus liquide parce que les sels qu'ils contiennent attirent l'humidité de l'air d'autres se moisissent alors ces derniers ne peuvent plus servir a moins que la moisissure soit peu considerable cette moisissure depend en partie du corps muqueux de la plante lequel aurait donné a sa naissance et passé à la fermentation le pharmacien peut prevenir cette alteration des extraits en examinant les plantes avec les quels il les prepare s'il reconnoit qu'elles contiennent de l'amidon alors au lieu d'en evaporer le suc aussitot

qu'il est exprimé il le laisse reposer l'amidon se depose au fond du vase il decante alors le suc et l'évapore l'extrait ainsi preparé est bien fait et peut se conserver longtems le pharmacien doit donc bien etudier la nature chimique des végetaux. Ce sont des connoissances qui distinguent l'homme vraiment instruit de celui qui n'a que des connoissances futiles

Les Baies de Genievre fournissent encore un extrait qui est un très bon Stomachique, quand il est bien fait. pour le preparer on ecrase les Baies dans un mortier et on verse de l'eau froide sur l'espece de pate ainsi obtenue on laisse ensuite macerer ayant soin de remuer de tems a autres. on passe et on evapore on obtient un extrait comme sirupeux qui attire l'humidité de l'air et qui est legerement amer. c'est la la meilleure maniere de le preparer. quelques personnes voulant obtenir une plus grande quantité d'extrait emploient la decoction mais alors il est d'une qualité bien inferieure sa saveur est extremement amer et desagreable acause de la resine que l'eau Bouillante en a extrait et qui se trouve unie à la matiere sucrée comme c'a très bien reconnu Baume c'est ce qui constitue les nombreux grumeaux qui s'amassent à sa surface. Tous ces inconvenients se trouvent evités en procedant comme nous l'avons indiqué

L'extrait de Genievre s'ordonne de differentes manieres quelque-fois directement delayé dans du vin ce qui ajoutte encore a sa proprieté d'autre fois en pilules. il est sujet a s'altérer et à fermenter a cause du muqueux sucré qu'il contient aussi exige-t-il beaucoup de soin pour sa conser-vation

quand on veut obtenir des extraits de substances sèches on est obligé d'avoir recours a l'infusion, ma cération, la digestion ou la décoction le quinquina est dans ce cas autrefois on en faisoit une décoction que l'on passoit puis on evaporoit jusqu'en consistance d'extrait mou; ainsi preparé il a une odeur sui-generis il est brun, consistant et d'une saveur amere il entre dans la preparation de divers medicamens

Le comte de la Garaye preparoit des extraits d'une maniere bien differente c'etoit principalement sur le quina qu'il operoit, et le produit qu'il en retiroit se nommoit sel essentiel de quinquina. il concassoit cette ecorce la faisoit macerer dans l'eau agitoit fortement e liquide au moyen d'un moussoir qui mettoit cette eau dans une agitation continuelle il faisoit evaporer jusqu'a ce que le liqueur fut en consistance de sirop ensuite il la distribuoit ensuite sur des assiettes par couche peu epaisses alors il les mettoit dans une etuve ou l'extrait se solidifioit et se prenoit en plaques tres minces, qu'on detachoit avec la pointe d'un couteau Ce procedé est-il le meilleur? c'est a l'experience a le prouver. l'extrait de quinquina n'est pas aussi efficace comme febrifuge que le quinquina en nature. on doit le conserver avec soin bien bouché car il attire l'humidité de l'air. il est un autre procedé infiniment meilleur. il consiste a faire macerer a plusieurs reprises le quinquina dans l'alcool a 18 ou 20.d. ensuite de le soumettre a l'eau et de mêler ces deux produits de maceration on les porte ensuite dans un alambic pour retirer l'alcool on filtre ensuite le residu et la resine reste sur le filtre tandis que l'extrait dissout dans l'eau ne la colore presque pas. on fait evaporer

le liquide et on le termine sur des assiettes de fayence on prepare encore beaucoup d'autres extraits d'après le procédé de la Garaye surtout ceux qu'on prepare avec les et les substances seches

L'extrait de reglisse est tres usité et merite l'attention du medecin on peut le preparer par Maceration, digestion, infusion et Decoction les extraits qu'on obtient par ces differents procedés ne se ressemblent point du tout la couleur, le goût, la consistance et les proprietés ne se ressemblent point du tout le meilleur procedé est de laisser macerer la racine après l'avoir ratissée et concassée puis d'evaporer jusqu'a consistance d'extrait il est alors tres doux transparent et attire l'humidité de l'air celui qui est preparé par decoction est plus noir plus epais dans transparence et fortement amer

l'Extrait de reglisse qui nous vient par la voie du commerce se prepare en espagne on nous l'envoye en Balles et en Cylindres pour le preparer on prend la racine sans avoir la precaution de la ratisser on la fait Bouillir pendant 24 hre dans de Grandes bassines de cuivre ce long espace de tems decompose deja l'extrait on passe la liqueur et ensuite on evapore jusqu'a consistance convenable et meme jusqu'a siccité pour qu'il puisse etre envoyé dans le commerce; on enleve cet extrait attaché aux parois de la bassine en les grattant fortement avec des spatules de fer de sorte que cette action violente detache des mollecules cuivreuses de la Bassine qui se melent avec l'extrait. en outre l'evaporation en menagée point aux divers coups de feu charbonne une partie de l'extrait de sorte qu'il n'y en a qu'une partie qui soit

passable. Cet extrait, ainsi préparé est un très mauvais médicament il est âcre et irritant et ne convient nullement contre la toux on en trouve dans le commerce qui est dur et d'autre qui est mout cela dépend du degré d'évaporation qu'on lui a fait subir pour employer cet extrait comme médicament on est obligé de le purifier pour plusieurs raisons; d'abord pour le débarrasser des corps étrangers qui s'y trouvent mêlés, ensuite pour lui enlever l'odeur que lui communiquent les feuilles de laurier dans lesquelles on nous l'envoye; pour cela on le fait dissoudre dans l'eau puis on le filtre on évapore de nouveau et on a un extrait de meilleur qualité mais qui néanmoins ne vaut jamais celui obtenu par la macération.

On prépare avec l'extrait de reglisse plusieurs médicaments quelquefois on le sucre ou l'aromatise avec l'huile d'anis volatile et on a ainsi le suc de reglisse anisé.

L'opium est un extrait gommo-resineux qu'on a préparé avec le suc exprimé de la plante et de la capsule du papaver somniferum de Linnée on nous l'envoie de la turquie en pains orbiculaires de divers grosseurs qu'on enveloppe dans des feuilles de pavots pour qu'ils ne s'humectent point et afin que les morceaux ne s'agglomèrent point pendant le transport le meilleur opium est celui qui nous venait autrefois de la thebaïde c'est qu'on trouve present dans les formules sous le nom d'opium thebaïcum mais il en vient aujourd'hui d'aussi bon de plusieurs endroits d'Egypte et de turquie on doit le choisir compacte, pesant, risque le plus net possible de couleur roussâtre d'une odeur vireuse et nauseabonde d'un gout amer et un peu âcre cet extrait est mêlé d'une grande quantité de matières étrangeres comme feuilles tiges brisées de sable ou de caillous

peut-être est-ce pour augmenter le poids peut-être aussi c'est-ce pour lui donner plus de consistance quoiqu'il en soit on le purifie pour l'usage de la medecine

Il existe une autre espèce d'opium appellé meconium qui découle des incisions qu'on fait avec ménagement aux têtes du pavot blanc et que dans le pays on ramasse avec soin. Cet extrait est très pur extrêmement odorant et se garde longtemps mais les turcs ne nous l'envoyent point ils le gardent pour l'usage du serail on peut pratiquer ces incisions sur les têtes de nos pavots et on obtiendroit un opium semblable, qui n'est que le produit de l'évaporation spontanée du suc

Pour purifier l'opium du commerce on en prend la quantité qu'on veut on le coupe par tranches on le fait fondre au bain marie avec la plus petite quantité d'eau possible on passe ensuite la liqueur avec forte expression et on le fait epaissir toujours au bain marie jusqu'à consistance d'extrait. on obtient l'extrait d'op. nom ordinaire dont l'odeur est toujours nauseabonde et desagreable la dose est depuis un demi-grain jusqu'à trois grains au reste la dose varie suivant l'habitude on a cherché à enlever à l'opium cette propriété virulente et narcotique les uns comme langelot en le faisant fermenter avec du suc de coing les autres en lui faisant subir des preparations particulieres d'autres enfin en le traitant par l'alcool et le vin

Extrait d'opium par longue digestion Cette manière de preparer cet extrait est simple mais très longue, elle fournit à la medecine un calmant des plus efficaces et qui se trouve depouillé d'une partie de la qualité narcotique et virulente et meme de l'odeur desagreable et nauseabonde de l'opium preparé par la manière ordinaire

le but de cette preparation est de n'obtenir que la partie extractive de l'opium privée de toutes substances huileuses et resineuses on coupe par morceaux 4 livres d'opium on le fait bouillir dans 12 ou 15 pintes d'eau pendant une 1/2 heure environ

on passe avec forte expression on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau et on continue jusqu'à ce qu'il soit epuisé on mêle toutes ces liqueurs, on les passe au travers un Blanchet et on les reduit à six pintes par l'évaporation on met cette liqueur dans une cucurbite d'étain ou de porcelaine on la place sur un bain de sable on echauffe le vaisseau et on entretient la chaleur qu'on continue tous les jours pendant 6 mois ou jours et nuits pendant 3 mois on a soin de gratter de tems en tems le fond du vaisseau avec une spatule de Bois affin de détacher la resine qui commence a se precipiter au bout de quelques jours de digestion. on remplit le vaisseau avec de l'eau à mesure qu'elle s'evapore la chaleur doit être assez forte pour entretenir toujours l'ébullition il se repand dans l'endroit ou on opere une forte odeur d'opium. pendant cette digestion il se forme continuellement des sediments qui ne sont autre chose que de la resine (et de l'extrait oxigené) precipitée et quand on a lors l'operation terminée on passe la liqueur au travers d'un Blanchet affin de l'obtenir claire, on lave le sediment qui reste sur la laine afin de ne perdre aucune partie extractive et on fait ensuite evaporer la liqueur jusqu'en consistance pilulaire on a ainsi un extrait que l'on regarde comme plus calmant que les autres preparations il est noir et d'une consistance semblable a l'extrait de reglisse il convient dans tous les cas ou il est necessaire de faire prendre l'opium ou son extrait il ne produit ni transport ni agitation

Pommeu faisoit le plus grand usage dans les maladies nerveuses a la dose d'un 1/2 grain un grain uni au sucre

Lors que l'on veut avoir l'opium appellé improprement opium gommeux on coupe par morceaux l'opium brut on le met dans l'eau froide qu'on agitte ou bien on le malaxe en faisant couler un filet d'eau a sa surface de la même maniere qu'on separe l'amidon du gluten l'eau dissout la partie soluble et extractive et il reste dans la main une autre partie que l'on a appellé fort mal a propos le gluten car elle en differe essentiellement l'eau qui a ainsi dissous

les parties solubles de l'opium est très colorée et chargée de principes on l'évapore jusqu'à consistance d'extrait mou qui est presque inodore c'est la ce qu'on nomme extrait gommeux d'opium dans lequel on a beaucoup de confiance; son action est toute particulière on dit qu'il agit très bien sans causer de vertiges

Si on traite l'opium avec l'alcool simplement on a un extrait purement resineux extracto resineux quand on le traite avec le vin blanc ou de l'eau de vie

L'opium est un de ces médicaments dont il faut user avec la plus grande circonspection le médecin qui le prescrit ne saurait trop connaître et en étudier les effets

Des Pulpes

Ce sont des médicaments de consistance molle fournis par les racines, les feuilles, les tiges, les fleurs et les fruits de certains végétaux

Toutes les racines ne sont pas susceptibles de fournir des pulpes quelques unes n'en donnent qu'en leur donnant l'humidité qui leur manque, ce qu'on pratique en la faisant bouillir. la pomme de terre est un exemple qui fournit très aisément sa pulpe il suffit de la piler dans un mortier de marbre ou bien de la raper puis de la passer au tamis, pour en obtenir la pulpe

Les pulpes se font a chaud ou à froid lorsqu'on a affaire a des substances sèches ou peu humides on est alors obligé d'avoir recours à la décoction; après avoir fait cuire les plantes elles sont beaucoup plus molles, bien plus pénétrées d'humidité et se reduisent facilement en pulpe, en les pilant on obtient une matière très divisée plus ou moins consistante. lorsqu'on a dessein conserver ces pulpes il faut en diminuer l'humidité par l'évaporation les plantes pour lesquelles on est obligé d'employer la coction perdant de leurs principes par la coction on y remédie en faisant évaporer l'eau qui a servi a faire cuire la plante et en ajoutant à la pulpe le peu d'extrait qu'on en obtient

La racine de Guimauve cuite jusqu'à ce qu'elle s'écrase sous le doigt donne aussi une pulpe après qu'on l'a pilé dans un mortier ou on fait des tablettes de guimauve on peut de même obtenir une pulpe avec la feuille de cette plante après l'avoir fait cuire. C'est ainsi que se font les cataplasmes émollients avec les pulpes on fait de la même manière les pulpes avec les fleurs

quelquefois la cuisson change l'état de certaines pulpes et en diminue les propriétés tel est la pulpe d'oignon de Scille pour la préparer on enveloppe l'oignon d'une espèce de pâte et on le cuit au four. la pâte se cuit bientôt, se durcit et ne tarde pas à être imperméable à l'humidité de l'oignon alors la chaleur agissant sur lui et ne pouvant s'échapper le cuit sans le dessécher, lorsqu'on le croit suffisamment cuit on le retire du four puis on le pile après avoir enlevé la pâte qui lui servait d'enveloppe. On obtient ainsi une bonne pulpe mais moins active cependant que celle obtenue par l'oignon qui n'a pas été cuit. C'est ainsi qu'on prépare les pulpes de lys de navet &c. mais comme dans la pharmacie on n'a pas toujours un four à sa disposition on se contente d'envelopper l'oignon de papier et de le mettre sous les cendres chaudes que l'on charge de charbons ardents

Parmi les fruits qui donnent des pulpes il en est avant qui ont besoin d'être humectés pour pouvoir se piler et passer à travers les mailles du tamis. le cynorrhodon est dans ce cas

Le tamarin, fruit à siliques qui nous vient d'amérique fournit une pulpe acidule très agréable on peut l'obtenir à chaud ou à froid suivant que le tamarin est privé ou non de son humidité quand il est frais pulpeux on peut sans le moyen de la coction le faire passer au tamis, la pulpe passe et les corps étrangers restent sur le tamis; s'il est

trop molle et qu'on veuille la conserver on rapproche par l'évaporation quand au contraire les tamarins sont secs et peu succulents on les fait bouillir avec de l'eau ensuite on pulpe et on évapore. la pulpe de tamarins est un très bon médicament elle entre dans la composition des electuaires dans la marmelade de Tronchin et sert d'excipient a divers ~~pr...~~ médic..

Les pruneaux fournissent aussi une pulpe assez souvent recommandée que l'on obtient en les faisant ramollir par l'ebullition dans l'eau on ~~exprime~~ separe les noyaux et on les exprime sur le tamis,

La Casse, fruit d'un arbre du levant, des antilles, c'est une silique ligneuse presque ronde formée de deux coques reunies fortement et de grosseur variable. on doit la choisir nouvelle, grosse, entiere et pesante et ne sonnant point lorsqu'on la secoue sa pulpe est très employée pour la preparer, on frappe sur la suture ou moyen de reunion des deux coques par ce moyen elle s'ouvre dans toute sa longueur, on enlev par le moyen de la spatule la pulpe les semences et les debris de cloisons qu'on porte sur le tamis on exprime comme à l'ordinaire avec le pulpoir en ajoutant un peu d'eau pour faciliter la totale extraction: cette pulpe est très lene, noire et d'une saveur nullement desagreable mais elle à l'inconvenient de s'alterer promptement. pour y obvier on y ajoute un tel que du sirop de violette, ou du sucre alors elle peut se conserver dix semaines sans fermenter elle est regardée comme un mauvais medicament on lui reproche de se gonfler dans l'estomac et de fatiguer beaucoup, et or on evite cet inconvenient en se servant de l'extrait de casse voici comment il se prepare on fait d'abord dessoudre de la casse dans l'eau on passe puis on evapore; on a par ce moyen

un médicament debarasse de la partie parenchymateuse et qui passe facilement sans fatiguer l'estomac la casse a un aspect degoutant, elle est souvent employée meme par des médecins qui pretendent qu'on peut la remplacer

Dès gelées

Ce sont des Medicaments de consistance tremblante, glaise, visqueuse, solubles dans l'eau ayant pour base le mucilage des plantes ou la gelatine des animaux la gelatine est plus abondante dans les jeunes animaux mais moins nourrissante et moins savoureuse que celle des vieux. le veau fournit B. [illegible] de gelatine quelque soit la partie que l'on soumette a l'ebullition mais cette gelatine est insipide, fade, incolore celle du Boeuf au contraire a une saveur remarquable, elle est legerement acre et contient beaucoup d'extractif animal, il suit de la que lorsque le medecin prescrit de la gelatine au malade il doit determiner l'animal et meme la partie de l'animal dont il veut qu'on la retire. Car non seulement la gelatine n'est pas tout a fait la meme dans tous les animaux mais celle des os, des muscles, et des tendons est encore bien differente. Les gelées animales ne se prescrivent en general que quand les malades ne peuvent prendre de Bouillons ces gelées s'obtiennent en rapprochant en consistance convenable ces memes Bouillons

En pharmacie on prepare plus particulierement les gelées avec la corne de cerf que l'on rape d'abord après quoi on la lave a l'eau froide on la fait ensuite legerement bouillir dans s. q d'eau pendant au moins 3/4 d'heures au bout de ce tems on passe la liqueur et on fait rebouillir la corne jusqu'à ce qu'on l'ait totalement privé de sa gelatine on reunit toutes ces decoctions on les clarifie au moyen d'un Blanc d'oeuf

et on rapproche par une evaporation lente et moderée quand elle a acquis la consistance convenable on la met dans un vase où elle se fige . . on la rend plus agreable en y ajoutant de la canelle, elle est tres nourrissante on la dit même legerement astringente. Ces gelées ne pouvant guere se conserver plus de 12 heures aussi on doit les considerer comme des medicaments magistraux

Toutes les colles du commerce ne sont que des gelées animales seulement plus rapprochées que celles qu'on donne pour nourrir

Il est la colle de poisson fournie par la membrane d'une espece d'esturgeon (accipenser) et même d'autres poissons nous prouvent encore que les membranes contiennent 1/3 p. de gelatine. Celle-ci est aussi nutritive que les autres et même lorsqu'elle est aromatisée et preparée convenablement elle est tres recherchée de nos gourmandes

La mousse de Corse ou Coraline de corse substance filamenteuse, calcaire, d'une odeur marecageuse et nauseabonde croissant sur les rochers et les coquillages de la mediterranée, fournit aussi une gelatine tres usitée aujourd'hui on la prepare, en faisant bouillir cette substance dans quantité suffisante d'eau on ajoute du sucre on clarifie et on rapproche en consistance gelatineuse on l'aromatise Ce medicament se prend à la dose de deux ou trois cuillerées à café c'est un bon vermifuge. . . . Les vegetaux qui contiennent de l'amidon nous fourniraient aussi des gelées mais dont les principes sont differents de celles des animaux

Gelée d'amande on fait d'abord une emulsion que l'on ajoutte a la gelée de corne de cerf on rapproche et on aromatise avec le suc de Citrons. dans les cuisines on substitue la gelée

de corne de cerf celle de fécule de pomme de terre

Gelée de Groseilles. on fait macerer l'eau et le sucre nécessaire avec des groseilles ecrasées et pas trop mures on les chauffe ensuite legerement après quoi on passe pour entrainer les pepins et les pellicules des fruits; on fait ensuite rapprocher et on la met dans dans des pots la elle se refroidit et se prend en gelée. cette gelée se conserve longtems à l'aide du sucre qui lui sert de condiment on en fait une Boisson tres agreable en en etendant une cuillerée dans une chopine d'eau cette Gelée ne peut se faire avec des Groseilles qui ont fermenté on en fait aussi avec les pommes, les prunes, les framboises, les abricots, &c avec le tems les Gelées se convertissent en pâte tres agreable surtout celle de l'abricot

Pâte de guimauve On fait une decoction de racines de Guimauve à la quelle on ajoute de la Gomme arabique ou adragante et du sucre le tout dans des proportions determinées. on clarifie, après quoi on met le melange dans une Bassine on chauffe on agitte, et quand la liqueur commence a evaporer on y met des Blancs d'oeufs bien battus et de l'eau de fleurs d'orangers, on acheve de cuire jusqu'a ce que la pâte n'adhere plus à la main lorsqu'on la frappe avec la partie superieure alors on la verse dans un marbre couvert d'amidon. Cette pâte n'est point un medicament proprement dit ce n'est qu'une substance mucillagineuse adoucissante mais rien de plus aujourd'hui on la fait sans racines de Guimauve

Pâte de jujubes. on fait une forte decoction de Jujubes on la laisse reposer quelques heures on passe et on ajoute de la Gomme arabique et du sucre. on la verse liquide dans un moule et, quand elle a acquis une consistance convenable par l'evaporation qu'elle subit dans l'etuve

ou on la mis de la lime refroidir, et on a une pâte souple transparente et qui a l'apparence d'une colle ordinaire. on peut la rendre calmante incisive, en y ajoutant une décoction d'opium ou d'oignon de scille on employe ce moyen pour faire prendre des médicaments aux personnes délicates

Des Sirops

On appelle Sirop une liqueur faite avec les infusions, décoctions, ou distillations et les sucs exprimés des végétaux unis à une certaine quantité de sucre ou de miel et que l'on épaissit convenablement à l'aide de la chaleur. le nombre en est considérable en pharmacie on peut en faire autant qu'il y a de végétaux

On divise les sirops en médicamenteux, en simples, en mixtes et en composés

le sirop simple est celui qui n'est formé que d'une seule substance le sucre excepté, et préparé par une seule opération le plus simple est bien la combinaison de deux parties de sucre en qui donne un liquide dont la fluidité est sirupeuse mais ce n'est pas à proprement parler un sirop médicamenteux il ne peut servir que pour édulcorer les autres liquides

Le premier sirop simple est celui de capillaire on peut s'en servir pour édulcorer les boissons pour le faire on choisit des feuilles de capillaire mondées des côtes qui les supportent parce qu'on a remarqué qu'elles donnoient une saveur âcre au sirop on en fait une légère décoction car leur extrait s'altère très promptement l'infusion seule pourroit

suffire on passe la décoction et l'on ajoute la quantité de sucre nécessaire 3 ou 4 livres de sucre pour trois pintes d'infusion suffisent ordinairement on fait évaporer jusqu'en consistance syrupeuse on clarifie ensuite avec un ou deux blancs d'œuf divisés dans l'eau que l'on mêle au sirop, on fait bouillir, l'albumine en se coagulant ramène à la surface du liquide tous les corps étrangers qu'on enlève avec une écumoire, le point de cuisson du sirop se connaît lorsqu'en trempant l'écumoire dans le liquide et la retirant sur le champ il s'échappe en nappe ou bien lorsqu'en en versant de haut une goutte sur une assiette elle ne jaillit pas et ne coule pas trop promptement. alors on peut conclure que le sirop est assez cuit on le verse alors sur un drap de laine où l'on a mis du capillaire pour en obtenir les parties odorantes, de cette manière ce sirop possède la partie aromatique et extractive du capillaire le goût de ce sirop est agréable on l'aromatise souvent avec l'eau de fleurs d'oranger. Tous les sirops avant d'être mis en bouteilles qui doivent être parfaitement sèches doivent aussi être entièrement froids car la chaleur continuerait ~~car la chaleur~~ à volatiliser le liquide et l'eau venant à se condenser entre le bouchon et le sirop ce dernier moisirait bientôt. quelques pharmaciens sont dans l'usage de mettre du sucre en poudre à la surface du sirop, ce moyen est assez bon mais au bout de quelque temps le sucre gagne le milieu du liquide, là il attire les molécules du sucre dont est formé le sirop et le fait cristalliser dans la préparation des sirops il est bien essentiel de bien les cuire car alors ils sont moins susceptibles de fermenter

et on en sentira facilement la raison en se rappelant qu'une des conditions necessaire pour que la fermentation

Spiritueuse ait lieu est la presence de l'eau en certaine quantité il ne faut pas non plus les trop rapprocher car alors ils cristalliseroient promptement, et les Sirops, devenant plus liquides a raison des molecules du Sucre qui s'en separeroient en vertu de l'affinité d'aggregation, s'altereroient bientot en passant à la fermentation. la clarification que l'on est obligé de faire subir aux Sirops parce qu'on ne peut toujours se procurer du Sucre de 1re qualité est toujours au Detriment du Sirop: nous avons vu que la clarification diminue les proprietés des medicaments pour lesquels on l'emploie, tel est celle des apozemes des medecins &c. ce principe est applicable ici

Le Sirop de Bourrache se prepare comme le precedent quand la plante est fraiche on peut le faire avec le suc au quel on ajoute du sucre en proportion convenable, si la plante etoit seche on en feroit une decoction comme dans le sirop capill.

Le Sirop de Guimauve est simple ou composé le dernier est rarement employé il est fait à la maniere de fernelle avec la racine de Guimauve, de la mauve, de la pimprenelle, du capillaire, du plantain, on fait Bouillir la racine puis infuser les plantes et on a une liqueur tres chargée que l'on evapore et a la quelle on ajoute du Sucre c'est un Sirop Contenant Beaucoup de mucilage et qui consequemment ne se conserve pas longtems. on prepare ainsi le sirop des 5 racines &c.

Il y a des Sirops que l'on peut faire a vaisseaux clos et au bain marie on donne assez de chaleur pour faire fondre le sucre et on passe ensuite c'est ainsi qu'on prepare le Sirop de cochlearia et de persil

On peut faire des Sirops tres simples avec des eaux aromatiques P.E. si on met dans un matras bien bouché une livre

d'eau de fleurs d'orangers et deux livres de sucre blanc on chauffe légerement au bain marie on obtient ainsi le sirop de fleurs d'orangers les sirops faits avec les écorces peuvent être préparés par maceration, infusion, decoction, c'est ainsi qu'on prépare le sirop de Kina celui fait par la maceration est peu chargé de principes, il ne s'y trouve que les parties les plus solubles du quinquina celui par infusion en reunit davantage mais moins encore que celui par decoction. Celui-ci est trouble parce qu'il s'est chargé de matières extracto-resineuse qui en altère la transparence on doit bien se garder de le clarifier car on enleverait par ce moyen une partie des principes extractifs qui s'y trouvent c'est celui-ci que l'on met dans les apozemes pour faire prendre à la dose d'une once ou d'une once et demie à la suite de longues fievres.

On peut en dire autant des sirops d'écorces d'orangers, de citron, de simarouba, de canelle et de grenade

Le sirop de violettes exige quelques precautions dans sa preparation qu'il est bon de citer. on choisit les fleurs au moment au moment où elles viennent de s'épanouir. on sépare les petales du calice et on les met dans une cucurbite d'étain on y verse deux livres d'eau bouillante par livres de fleurs on agite et on laisse macerer pendant 7 ou huit heures on passe ensuite au travers d'un linge avec tres legere expression on a une liqueur tres colorée suivant que la saison a été plus ou moins belle on choisit un vaisseau d'étain parcequ'on a remarqué que la couleur etoit plus belle ce qui est tres vrai on ajoute à cette infusion deux livres de sucre par livre de liqueur et on chauffe tres legerement c'est ainsi qu'on obtient le sirop de violettes medicamenteux. mais quand on veut l'avoir comme reactif, on procede d'une autre maniere on commence par verser de l'eau bouillante sur les fleurs pour leur enlever la partie colorante

Jaune verdatre que l'on remarque a la base des petales et qui est plus solutble que la bleue on etend plus cela la ~~toile~~ fleur sur une toile attachée aux quatre coins on verse l'eau bouillante avec un arrosoir et on continue jusqua ce qu'on s'apperçoive que l'eau se fonce en bleu alors on verse de l'eau chaude sur les petales placés dans un vase convenable ou les laisse macerer et l'on acheve comme pour le sirop medicamenteux de cette manniere on a un sirop qui se conserve mieux et sur lequel l'effet du reactif est plus sensible. C'est principalement dans la preparation de ce sirop qu'il faut du sucre pur et c'est ce que l'on trouve rarement dans le commerce dont le sucre contient souvent de la chaux qui agissant à la longue sur la matiere colorante bleue la change en vert il est bien un moyen de rappeler la couleur bleue mais ce ne seroit que pour peu de tems. on peut pour cela saturer la chaux en mettant dans une once d'eau une goutte d'acide sulphurique: une petite quantité fait reparaitre la couleur bleue qui se conserve 2 ou 3 semaines

Le sirop bien fait peut se conserver 2 ou 3 années quand au sirop medicamenteux a qui on n'enleve point la couleur verte par une lotion convenable on est fondé a se croire autorisé a agir ainsi parceque cette operation enleve evidamment des principes medicamenteux essentiels à sa perfection en preparant ce sirop pour edulcorer la tisane les proprietés que les anciens lui attribuoient ne paraisent pas bien fondées

Le sirop d'aillet a ratafia se fait a peu pres comme le sirop de violettes

le sirop de coquelicot se fait avec les fleurs seches, on en fait une infusion et l'on passe sans expression car autrement on auroit un sirop qui fermenteroit beaucoup

le sirop pectoral se fait avec l'infusion de squammes de at oignon

Le sirop de roses seches se fait par l'infusion des petales qu l'on a soin de prendre lorsque la fleur n'est pas encore bien etablie et que l'on monde de l'onglet. on ajoute ensuite la proportion de sucre et on laisse ou on se contente de filtrer et on fait cuire jusqu'a consistance syrupeuse ce syrop est legerement astringent on peut le rendre purgatif en laissant les onglets aux petales ce qui prouv encore combien il est essentiel que le pharmacien connaisse parfaitement la plante et les principes que chacune de leur partie peut produire. de meme de preparer le sirop de nymphea

Le sirop de menthe exige quelques considerations qu'il est essentiel de connoitre on sait que la menthe contient une partie extractive et une aromatique. pour que le sirop, reunisse ces deux proprietes on prend de la menthe seche on la met dans un matras et on verse dessus de l'eau bouillante on laisse macerer pendant 24 heures au bout de ce tems on passe et on ajoute du sucre on laisse evaporer convenablement mais comme pendant l'evaporation le principe aromatique se dissipe en partie il s'agit de le rendre au sirop pour cela on verse sur une nouvelle quantité de menthe placée sur un blanchet le syrop cuit et bouillant par ce moyen on a un sirop tres aromatique qui reunit les qualités convenables: on peut se contenter d'y ajouter de l'eau distillée de menthe

Le sirop diacode ou de pavot blanc se fait avec une forte decoction de tetes de pavot blanc ces tetes doivent etre choisies dans l'etat de maturité le plus complet.

et quand elles ont perdu leurs graines, on les lave alors dans l'eau froide après quoi on en fait une décoction, on y met le sucre ou clarifie et on rapproche ce syrop dont la dose est depuis 2 jusqu'à 6 gros ~~cette~~ la nature de ce syrop varie beaucoup en ce que les pavots sont plus ou moins murs et plus ou moins altérés en sorte que toutes les têtes de pavots ne fournissent point la même quantité d'extrait pour obvier a cet inconvenient on prepare le syrop diacode d'une autre maniere on prend l'extrait d'opium purifié par l'eau froide une quantitée determinée on le dissout dans l'eau puis on y ajoute le sucre et l'on rapproche par ce moyen le medecin est sur de la quantité d'opium qu'il administre lorsqu'il prescrit une dose de ce syrop

Le syrop de Tolu se prepare aussi par infusion on reduit en poudre le Baume on le fait dissoudre au bain marie dans une certaine quantité d'eau et on ajoute le sucre Il y a beaucoup de procedés (et qui valent mieux) pour la preparation de ce syrop

Une foule de syrops se prepare avec le suc exprimé des plantes[††] si ce moyen pouvait etre toujours employé il serait sans contredit le meilleur et le plus avantageux ces syrops seroient bien plus riches en principes medicamenteux parmi ceux qu'on prepare ainsi nous en citerons plusieurs

[††] et des fruits

Le syrop de noirprun pour le preparer on choisit les Baies bien mures on les ecrase avec la main et on laisse le tout ensemble pendant un certain tems, on exprime ensuite et on obtient une liqueur tres rouge et tres chargée il est tres necessaire de laisser ensemble le suc sur

l'enveloppe de la baie car pendant la fermentation il se forme de l'alcool qui dissout une matière résineuse purgative qui le rend beaucoup plus actif si on ne faisait point fermenter ce sirop il serait très peu purgatif. Si on ajoute le sucre au sucre au suc et on en forme un sirop noir, amer, nauséabond c'est un fort bon purgatif.

Le sirop de limons se fait avec le suc de limons mais comme il nous est difficile de nous procurer des limons en assez grande quantité on y substitue assez ordinairement du suc de citron clarifié par la fermentation et la filtration on ajoute la quantité de sucre prescrite pour une telle quantité de suc en général les sucs acides exigent moins de sucre que les autres pour les convertir en sirops ainsi on ne mettra que 28 onces de sucre par livre de suc de limons ce sirop est très rafraîchissant et convient beaucoup au malade

Le sirop de framboises se fait ou avec le suc fermenté de ce fruit ou avec du vinaigre dans lequel on a mis macérer ce même fruit ce dernier est fort en vogue aujourd'hui pour le faire on laisse macérer les framboises pendant 5 ou 6 jours au bout de ce temps on filtre et l'on a un vinaigre dont l'odeur et la saveur sont analogues à celui des framboises sur une livre de ce vinaigre on met 28 onces de sucre ce sirop est excellent antiputride et rafraîchissant

Le sirop de groseilles se fait aussi avec le suc de ce fruit qu'on fait légèrement fermenter

Beaucoup d'autres sirops se préparent de même

avec les sucs de fruits tells sont les sirops de mures, de fraises, de pommes &c.

Il est des sirops qui sont tres composés. Tel est celui de Cuisinier qui paroit etre le meme que le Rob de l'affecteur, ce sirop est fort vanté aujourdhui pour la guerison de certaines maladies veneriennes. la Base est la racine de salsepareille on y fait ensuite entrer de la Bourache, de la Buglose, du Senné et du Sucre on coupe la salsepareille par morceaux on le fait legerement Bouillir pendant 3/4 d'heures. on passe on ajoute de nouvelle Eau sur cette meme racine jusqua ce qu'elle soit epuisée complettement on reunit les decoctions on les fait reduire convenablement on ajoute ensuite le senné et les autres substances que l'on fait Bouillir Legerement, on laisse infuser et on passe la liqueur à la gaulle on ajoute la quantité de Sucre necessaire ce sirop est noir et tres epais

On fait des sirops quelques fois aussi avec des substa=nces animales celui de mou de veau en est la preuve il consiste à faire un Bouillon avec cette partie de l'animal on le filtre et on ajoute du sucre ce sirop est assez insignif=iant cependant on le regarde comme adoucissant. ordinairement on l'aromatise les sirops de vipères, de tortues, consiste egallement dans un Bouillon fait avec la chair de ces animaux plus du sucre on peut le rendre plus composé en y ajoutant une foule de substances. il y a aussi beaucoup de pharma=ciens qui sont dans l'habitude de preparer le sirop de mou de veau par distillation et alors ils faisoient deux sirops avec le produit et le residu qu'ils mêloient

Des Sirops
Par Distillation

On se propose dans la confection de ces Sirops de conserver les parties aromatiques et extractives des plantes que l'on emploie C'est dans cette intention que l'on prepare ainsi le Sirop antiscorbutique. On prend des feuilles de cresson de Beccabunga, de fumeterre de la racine de raifort sauvage du cochlearia des ecorces de Bigarades de la canelle on coupe les racines par tranches on divise les feuilles. on peut meme les soumettre à l'action moderee du pilon on concasse la canelle et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic avec du vin blanc on recouvre la cucurbite de son chapiteau et l'on distille au bain marie. une partie du vin se volatilise avec l'arome des plantes l'autre partie qui ne se volatilise pas reste dans la cucurbite et se charge des parties solubles. la liqueur distillée est laiteuse a cause de la grande quantité d'huile essentielle qu'elle contient on en fait un sirop a part en l'introduisant dans un vase bien bouché avec le sucre convenable. Ce Sirop se fait au bain marie la liqueur restée dans la cucurbite est chargée des parties extractives on la passe avec forte expression et on en fait encore un sirop a part ~~en l'introduisant dans un vase bien bouché~~ mais celui ci se fait simplement dans une Bassine ces deux sirops reunis forment un sirop chargé de l'extractif et de l'arome des plantes. Ce Sirop est frequemment employé surtout dans les maladies lymphatiques

ainsi se preparent une foule de Sirops que nous nous abstenons de nommer, parce qu'ils ne nous offrent rien de particulier le Sirop d'hyssope peut se preparer par coction et distillation

(a) ce Sirop doit être placé au rang des Sirops simples de même que celui d'orge qui suit

Sirop d'orgeat (a) ce Sirop se prepare en plant avec une certaine quantité d'eau des semences emulsives, ensuite on ajoute du Sucre en proportion necessaire

Pour le faire on choisit 2/3 d'amandes douces et 1/3 d'amandes ameres on a soin de les monder de leur enveloppe en les trempant dans l'eau Bouillante et les plongeant ensuite les unes après les autres dans l'eau froide on les reduit ensuite en pâte impalpable on la delaie dans l'eau on passe avec forte expression et on ajoute deux parties de Sucre environ quelque soin que l'on prenne le Sirop ne se garde pas longtemps lorsqu'il est renfermé dans des vases bientot on le voit se partager en deux couches bien distinctes, la partie parenchymateuse vient surnager à la surface mais la simple agitation les reunit pour peu de tems à la verité car à la longue il se separe toujours L'addition d'eau au Sirop le fait devenir Blanc de grisatre qu'il etoit d'abord parceque le parenchyme se trouve precipité et plus divisé dans ce Sirop se trouvent reunis l'huile d'amandes douces, le mucilage, la matiere parenchymateuse et le Sucre mais toutes ces substances ne sont pas en dissolution elles ne sont que dans un etat de suspension au moyen du mucilage l'huile qui est dans ce Sirop ne plus se retrouve s'est elle combinée? s'est elle decomposée? c'est un fait chimique que l'on n'a pas encore expliqué on ne doit employer ce Sirop que recent pour le conserver il faut de même que pour les autres Sirops le mettre dans

un lieu frais et à l'abri du contact de l'air (B)

Le Sirop d'orge se faisoit avec de l'orge qu'on avoit fait germer pour y developper la matiere sucrée. on broyoit cet orge ainsi germée dans des moulins apres quoi on le lavoit avec de l'eau on avoit ainsi une liqueur Lactescente dans la quelle on ajoutoit du sucre pour en faire un Sirop qui avoit le double avantage d'etre calmant et nourrissant aujourd'hui on se contente de faire une simple decoction d'orge que l'on rend plus ou moins nourrissante suivant le besoin et que l'on edulcore avec un sirop quelconque

(B) il est une remarque assez importante pour faciliter le sirop d'orgeat à savoir, separer c'est de piler les amandes avec une partie du sucre et ensuite proceder comme à l'ordinaire il paroit que par ce procedé l'huile s'unit au moyen du sucre que le parenchyme d'une maniere plus intime.

Des Mellites

Il est aussi des sirops qui se font avec le miel et que l'on nomme mellites. c'etoient les sirops que l'on employoit avant que le sucre ne fut aussi commun. le miel contient du sucre tout formé mais la majeure partie est combinée avec le muqueux.

On employe encore aujourd'hui quelques sirops faits avec le miel de preference a ceux preparés avec le sucre. sont surtout les sirops laxatifs purgatifs et quelques sirops incisifs comme l'oximel scillitique

avant d'employer le miel dans la preparation des sirops il faut s'assurer de sa pureté et de sa bonne qualité car plus il est pur plus les sirops se conservent longtems. on essaye le miel en l'etendant dans l'eau s'il est bon et franc il ne doit pas former de depot s'il en formoit on examine sa nature si c'est de l'amidon on ne doit point employé le miel sans l'avoir purifié par solution et decantation on prend ensuite la substance avec la quelle on veut

faire le Sirop ou la Soumet ou à la maceration ou à la digestion ou à l'infusion ou enfin à la decoction apres quoi l'on y ajoute le miel que l'on fait dissoudre et on evapore en consistance

1° Pour faire le miel Rosat on fait une infusion de roses rouges auxquelles on a retiré l'onglet ou la passe au bout de 12 heures on l'exprime afin de ne pas avoir le mucilage dans la liqueur dont la transparence seroit troublée et de plus faciliteroit la fermentation on ajoute le miel on evapore en consistance syrupeuse si l'on veut aviver la couleur on y ajoute ~~3 ou 4~~ une cuillerée de vinaigre ou 3 ou 4 gouttes d'acide sulphurique ce miel ne sert ordinairement point à l'interieur cependant on pourroit en edulcorer les Boissons astringentes le mellite ne cristallera point comme les autres sirops on s'en sert en gargarisme on l'associe quelquefois a une infusion d'aigremoine ou decoction de quinua l'on y ajoute aussi 1 a 18 gouttes d'acide sulphurique par chopine de gargarisme et meme plus le miel au bout de quelque tems forme un depot ou une espece de magma il faut alors le chauffer et le clarifier de nouveau. En general quand on emploie le miel comme medicament on ne doit que tres peu le faire chauffer ne pas suivre le precepte donné de commencer de laisser Bouillir jusqu'a ce qu'il n'aie plus d'eau on parviendroit a decomposer la totalité du miel il vaut beaucoup mieux le faire fondre simplement comme du sucre la liqueur est moins claire mais au moins on conserve au miel sa proprieté

2 miel mercurial il se prepare comme le precedent avec une forte decoction de feuilles de mercuriale ou bien le suc exprimé

il est purgatif et employé en lavement on lui associe quelquefois un sel d'autrefois on le fait fondre dans une simple décoction ou infusion de senné

3° miel violat se prépare comme les précédents avec les feuilles et fleurs de violettes il est purgatif

4° miel scillitique il se prépare avec une décoction de squames d'oignon de scille sec on l'emploie à l'interieur et peut servir dans les cas où l'oxymel scill. ne conviendrait pas dans certains catharres où on aurait besoin d'un loock incisif au reste il faut l'employer avec précaution car quelque-fois il produit le vomissement

5 le sirop de miel se fait avec l'eau et le miel evaporé en consistance sirupeuse ce sirop fermente très facilement c'est pourquoi il faut le préparer extemporanément

6° miel nenuphar il se fait avec la décoction de nenuph.

7° oxymel scillitique le vinaigre est susceptible de dissoudre la partie extractive de l'oignon de scille. on l'employe pour faire l'oximel scillitique pour cela on se procure de celle vinaigre qu'on met macerer sur des squames de scille divisées lorsque la maceration est achevée on ajoute au vinaigre la quantité de miel necessaire (miel ℔ij vinaigre ℔ij) on evapore jusqu'à consistance de sirop cet oximel n'est pas transparent sa saveur est acre et amere on l'administre à la dose de 1/2 et 3 gros son employe demande quelque précaution on le donne presque toujours uni avec d'autres liquides

8° hydromel simple c'est l'eau et le miel dissout à la dose

Miel ℥j pour Eau ℔ij suivant le gout du malade on peut augmenter le miel. on s'en sert pour tisane

9° hydromel vineux il se fait avec le miel que l'on fait dissoudre dans l'eau on met ensuite la liqueur dans un lieu échauffé l'hydromel fermente s'agite il s'en dégage du gaz acide carbonique, la fermentation cesse alors on clarifie on soutire et on obtient ainsi l'hydromel vineux il est encore bon au bout de 8 ou 9 ans mais pour cela il faut qu'il soit préparé avec précaution ~~[illegible]~~ quelque fois pour favoriser la fermentation on met de la levure de Bierre ou de froment ce moyen est très bon et préférable au premier procédé on pourrait obtenir de l'alcool de cet hydromel qu'on emploie fort peu aujourd'hui

Il existe encore plusieurs préparations dont nous ne parlerons pas parce qu'elles sont peu ou point employés telle sont les miels de romarin de concombre sauvage &c

Des Tablettes ou Pastilles

La tablette est un médicament solide, sec, fragile, formé de l'union de poudres divisées en parties de forme regulière dont le sucre seul est l'excipient

On fait entrer dans les tablettes différentes substances de manière à les rendre ou purgatives ou astringentes &c &c,

Tablettes Bechiques

℞ Sucre ℔j
racine de guimauve
de reglisse āā ℥iij
iris de florence ℥j
} Gomme adragante ℥ij
opium gr. iv

on reduit en poudre fine chacune de ces substances séparement excepté le sucre on forme du tout une poudre bien melangée alors on fait cuire le sucre à la grande plume on y delaie ensuite la poudre avec une spatule ce qui doit se faire très promptement lorsque le melange est exact on le coule sur un papier huilé posé sur une table bien unie. on étend la pâte avec la main aussi huilée et on acheve de l'étendre avec un rouleau egalement empreint d'huile, on étend cette pâte jusqu'a ce qu'elle ait l'epaisseur d'un ecu ensuite on la coupe tandis qu'elle est très chaude

On fait encore de la même maniere un grand nombre de tablettes telles que celles d'althea, de fleurs de souffre, de cantharus, d'yeux d'écrevisse, de kermes, d'antimoine, de magnesie de baume de tolu &c

On est convenu d'appeler pastilles un corps mince, rond applati, souvent faisant partie d'une masse compacte de sucre, de poudre, de mucilage, melés à froid ou de substances pulpeuses epaissies par le sucre

Pastilles d'ypecacuanha: on prend la racine d'ypeca reduite en poudre bien fine, on la mele à du sucre egalement pulverisé, le plus exactement possible afin que l'ypeca soit egalement distribuée dans chaque tablette on forme du tout une pâte à l'aide de mucilage de gomme adraganthe et on l'étend sur un papier, posé sur une table bien unie, saupoudré d'amidon, puis avec un emporte piece on donne aux pastilles la forme que l'on desire on prepare de la même maniere toutes les autres pastilles. on voit qu'elles ne different des tablettes qu'en ce qu'on ne fait pas cuire le sucre; ainsi aujourd'hui qu'on ne fait plus cuire le sucre à la plume pour les tablettes on confond ces deux medicaments

Les pastilles de menthe poivrée se font en prenant du sucre très pur que l'on fait fondre et cuire dans l'eau après l'avoir pulverisé quand il est cuit on y met la quantité necessaire d'huile ~~de~~ essentielle de menthe, on coule le sucre ainsi preparé sur une lame

de verre ou les pastilles prennent en refroidissant leur consistance ou quand on met la pastille dans la bouche on éprouve un sentiment de froid qui est du a la prompte evaporation de l'huile essent. qui se trouve dans la pastille, laquelle huile est extrêmement volatile l'ether produit un effet analogue.

Du chocolat

pour le faire on prend du cacao caraque et une moins grande quantité de cacao des Iles, on les monde par la torrefaction de leur partie corticale et lorsqu'ils en sont privés on les passe sur un crible pour enlever les germes qui sont ligneux et communiquent un mauvais gout au chocolat. Cela fait apres avoir pilé le cacao on le met sur la pierre a chocolat, pour le reduire en pate impalpable. il est tres essentiel que la pate soit sans aucun grain C'est pourquoi on fait agir pendant longtems le cylindre de fer dont l'action a encore l'avantage de forcer le sucre a se combiner plus exactement avec la partie principe aromateuse du cacao. il en resulte un melange de consistance savoureuse tres facile a fondre on la coule alors dans des moules faits exprès la pate d'abord molle prend de la consistance en refroidissant et l'on a ainsi les tablettes de chocolat on distingue dans le commerce le chocolat a la vanille et celui de santé qui differe du chocolat ordinaire en ce qu'il contient ℥j ou ℥ij de cannelle en poudre par livre l'autre est preparé à la vanille triturée exactement avec du sucre et que l'on met en plus ou moins grande quantité le chocolat à la vanille peut se conserver tres longtems quelques personnes pretendent même qu'il s'ameliore en vieillissant. cela peut être vrai jusqu'à un certain point car il est une epoque ou le chocolat s'altere

Souvent le chocolat des caffés est fait avec une preparation qui est bien éloignée de valoir le bon chocolat il est fait avec le residu des cacaos qu'on a soumis a la presse pour extraire

le Beurre et avec lequel on a pilé des amandes pour remplacer le Beurre de cacao souvent encore au lieu de sucre on y met de mauvaise cassonade puis de la fécule de pomme de terre ou seulement de la farine pour le rendre plus consistant ce chocolat est de difficile digestion et lourd sur l'estomac tandis que le bon est un aliment sain facile a digerer, qui convient très bien a la suite de longues maladies, de diette prolongée &c. pour le preparer pour les malades on le rape et on le met dans un peu d'eau digerer sur des cendres chaudes pendant 1/4 d'heure il se fond et forme une pâte on ajoute de nouvelle eau et l'on soumet a un feu plus fort de maniere a le faire bouillir 4 ou 5 minutes

On recommande de faire mousser le chocolat dans les cafés mais c'est une supercherie qui tourne au profit du marchand et qui est inutile pour le chocolat medicamenteux. il est aussi une foule de moyens que l'on emploie dans le commerce pour falsifier le chocolat

On peut se servir de chocolat comme excipient lorsque les malades ont une extreme repugnance pour les medicaments p.ex on pourra mettre dans le chocolat de la scammonée en poudre de jalap ...&c. mais ces substances n'agissent pas comme elles agissent isolement cependant en augmentant la dose on obtient l'effet désiré

Des Conserves

Ce sont des medicaments qui ont pour base des substances vegetales en pulpe ou en poudre conservées au moyen du sucre. les anciens en faisoient un grand usage on peut en faire avec toutes les parties des vegetaux soit seches soit fraiches aujourd'hui le nombre des conserves est bien restreint dans l'usage medicinal mais les confiseurs en debitent Beaucoup

1° Conserve de cochlearia. on prend des feuilles de cochlearia fraiches mondées on les pile dans un mortier de marbre avec du sucre dans les proportions de 2 parties sur 6 de sucre

le Sucre se mele avec la partie succulente fibreuse de la plante on ajoute ensuite sur un tamis de crin, on a une matière très divisée qu'on divise encore davantage en la triturant dans un mortier avec le reste du sucre et le repassant au tamis plus fin cette conserve a l'odeur du cochlearia mais ce medicament est peu energique avec la dose de cochlearia est très foible on en conserve dans les pharmacies pour servir d'excipiant à d'autres medicaments

2° Conserve de roses on se sert de roses de provins que l'on prend avant qu'elles ne soient epanouies quand on veut faire la conserve avec les roses fraiches on commence par oter le calice et couper les onglets car ils sont purgatifs tandis que le reste des petales est astringent on pile donc ces petales avec du sucre et on passe au tamis de crin alors on obtient un medicament qui peut se conserver pres d'un an mais sa couleur finit par se

conserve avec des | detruire on ne doit jamais toucher cette spatule avec fer car ce metal irrite les conserves elle est tres agreable au gout d'autre moyen de la preparer et de la faire a chaud on pulverise les petales seches on verse dessus une certaine quantité d'eau chaude les petales alors se gonflent et prennent ensuite se piler avec du sucre lorsqu'elle est suffisamment pilée on cuit du sucre à la Grande plume et on y delaie la pâte que l'on a pulpé on a une conserve de roses seches peu colorée mais on peut lui rendre sa couleur par un peu d'acide sulphurique ou de creme de tartre au reste il vaut mieux la faire avec la poudre de roses et ajouter a la dose de Baumé ʒij de poudre de cochenille pour la colorer

On peut encore obtenir la conserve de roses solides mais il faut plus de sucre et la cuire davantage

On fait aussi des conserves de fruits il en est une entre autres qui est regardée comme astringente c'est celle de

Cynorrhodon ou fruit d'aglantier ce fruit est très pulpeux et renferme des semences environnées de petits poils très roides et qu'il est essentiel de séparer on met ce fruit une couche dans du vin qui a pour la pulpe se gonfle on le pile alors dans un mortier et on sépare par le tamis la pulpe de l'enveloppe on ajoute ensuite du sucre cette conserve a une certaine consistance et peut servir d'excipient a plusieurs Medicamens comme le vin doux elle se gâte avec le tems pour lui conserver sa couleur il faut eviter dans la conserve des vases en terre d'y plonger du fer car il se forme du principe de la nature de l'acide gallique qui agit sur le fer qui ensuite est precipité en noir par le tanin que contient cette conserve

Des Electuaires

Ce sont des medicaments de consistance de Bouillie epaisse formés de substances pulverisées et mêlées avec le miel, le sirop, les pulpes &c.

On les distingue en officinaux et en magistraux on a donné a quelques uns le nom d'opiat ce dernier nom n'étoit donné que lorsqu'il entroit de l'opium dans leur composition; mais aujourd'hui cette distinction n'est plus admise les electuaires sont simples ou composés simples quand ils ne contiennent que peu de medicaments et composés lorsqu'ils en contiennent davantage. On a encore appellé certains electuaires confections, les anciens donnoient ce nom a des medicaments provenants de substances rares et precieuses et qu'ils regardoient comme stomachiques; aujourd'hui on a donné a ce nom une plus grande etendue

Pour faire un electuaire on choisit les substances qui doivent

on les pese en convenablement et on les unit au moyen du miel ou d'un sirop quelconque. un des plus composés est la Theriaque dans

Thériaque

lequel il entre 60 substances prises dans les trois regnes en Medica= -ment une foule de substances inertes qu'on a voulu supprimer on a donc essayé mais en executant toutes les formules proposées on n'a point obtenu un medicament semblable à la Theriaque surtout quand à ses proprietés. ainsi quelque ridicule que paraisse ce medicament on n'a pas pu le remplacer, la Theriaque est un tres bon medicament et seul de son espece il est calmant, stomachique dans le nombre des substances qui le composent il en est qui demandent des precautions preliminaires telles sont surtout les sijons qu'il faut pulveriser. pour cela on les fait tenir en forme de Bouillon et on les rapproche en consistance d'extrait et on le reduit en poudre
les especes une fois rassemblées on delaye l'extrait d'opium purifié dans du vin d'espagne on passe ensuite pour separer les matieres étrangeres, on ajoute les Baumes et les resines liquides on fait ensuite cuire du miel qu'on y ajoute
On y introduit toutes les poudres tamisées ensemble pour qu'elles soient bien melées; ce melange une fois fait on laisse la Theriaque dans des vases ou elle soit libre; elle eprouve un degré de fermentation qui quelques fois dure un an elle se gonfle beaucoup et repand une odeur tres composée. ses proprietés, son odeur, sa couleur sa saveur sont plus sensibles plus elle est vieille et aussi plus elle est calmante Cependant il est un terme ou elle finit par se gater mais on peut en conserver 80 ans et plus le sommeil qu'elle procure est doux et tranquil la dose est depuis 24 g. jusqu'a un demi Gros on l'emploi aussi a l'exterieur sous forme d'emplatre

La theriaque des pauvres ou diatessaron n'est composée que de six espèces de drogues elle ne contient point d'opium et on ne l'employe point aujourd'hui

Le diascordium est un médicament qui doit son nom à la feuille de scordium qui entre dans sa composition il n'est point fermentescible comme la theriaque c'est un des meilleurs calmants dans le cas de dissenterie on le donne à la même dose que la theriaque

Il seroit difficile de dire comment agissent les médicaments qui contiennent de l'opium car à mesure que l'opium vieillit il éprouve des changements qui font varier ses propriétés

Electuaire lenitif il a pour base le senné, la semence de fenouil pour correctif. on fait une decoction de senné puis on ajoute le sucre avec les autres substances qui le composent

Catholicum double il est composé de racines et de feuilles dont on fait un sirop avec le sucre, bien rapproché alors on incorpore les pulpes qui y entrent avec la pâte de semences froides on y ajoute le sirop et ensuite les poudres. les semences froides qui y entrent servent de correctif au senné qui s'y trouve en grande quantité cet Electuaire bien fait ne fermente pas et se conserve très longtems dans le commerce il est très mauvais. la dose varie depuis ℥ß. jusqu'à ℥j et plus on en fait des medecines en l'unissant à manne ℥ij. la question est de savoir si la decoction est preferable à la dissolution dans l'eau dans ce dernier cas les médecines sont plus noires et plus épaisses et plus desagreables on fait donc fondre la manne et on la verse petit à petit dans un mortier sur le catholicum avec laquelle on le delaye on peut ensuite faire chauffer legerement le melange afin que l'union soit plus intime

Confection hamec on s'en sert surtout pour purger dans les affections anciennes elle est spécialement composée de médicaments drastiques. elle n'est plus guère employé

Confection hyacinthe elle étoit autrefois très estimée on y faisoit entrer des perles et des hyacinthes qu'on supprime aujourd'hui elle est stomachique et absorbante

Confection alkermes elle tire son nom des graines de kermes qui entrent dans sa composition

Electuaire, ou opiat febrifuge le plus simple est fait avec le quinquina, la rhubarbe et l'emetique Dubois de rochefort le compose ainsi

℞ emetique gr. XII
Kina - - - ℥ j.
Rhubarbe gr. XXIV
Sirop = q. s.

On met dabord la rhubarbe et l'emetique dans un mortier pour les triturer ensemble et les bien melanger puis on ajoute le quina en continuant la trituration enfin on ajoute le sirop ou du miel pour donner au medicament une consistance conve. Quand il entre des pulpes dans les electuaires magistraux on doit dabord les delayer S. L.

Marmelade de Tronchin

℞. pulpe de casse
Manne en larmes
Sirop de fleurs de pechers } aa ℥ j

On prend dabord la manne bien pure on la divise dans un mortier et on la delaye avec le sirop puis on ajoute la pulpe la consistance de ce medicament doit etre telle qu'on puisse le prendre par cuillerées on peut rendre cette marmelade plus purgative en y ajoutant de la poudre de Jalap si la pulpe de casse repugnoit au malade on pourroit la supprimer cette Marmelade est un medicament magistral car elle a beaucoup de tention à fermenter lorsqu'elle renferme des poudres il faut l'agiter avant de l'administrer aux malades

Des Pilules

Ce sont des medicamens destinés a introduire dans l'estomac des substances qui ne sont solubles ni dans l'huile, ni dans l'eau et qui doivent etre donnés en substance.

Une pilule doit toujours avoir une Base essentielle et une excipient. ainsi si on veut faire des pilules de Jalap la poudre de resine de Jalap sera la Base essentielle si on veut faire des pilules hydragogues on employe un hidragogue energique pour servir de Base essentielle et on ajoute d'autres medicaments moins actifs qui servent de correctif ou d'adjuvants dans les pilules composées un adjuvant et un correctif sont necessaires. car sans l'adjuvant on n'obtient pas toujours l'effet que l'on desire ainsi à des substances purgatives on ajoute une substance stomachique si l'on emploie des resines on se sert d'un correctif savonneux qui enchaine l'action de la resine. il est, dans la confection des pilules, une precaution tres importante relativement aux resines; c'est que quand on les fait entrer dedans ou dans toute autre medicament il faut toujours piler un petit morceau d'amand dans le mortier ou on doit la triturer l'huile de l'amande penetre les pores du mortier et du pilon apres quoi on enleve la partie parenchymateuse par ce moyen la resine se triture tres bien son extreme division est necessaire afin de pouvoir bien s'unir pour former le medicament mais si on a negligé de prendre cette precaution la resine se triture mal et s'agglomere alors venant a passer dans l'estomac elle peut se loger dans les replis de la membrane et occasionner des inflammations considerables fort dangereuses.

Pour donner aux pilules leur consistance on se sert d'une substance que l'on nomme Excipient. c'est ordinairement un sirop, une conserve, du jaune d'œuf, de l'eau quelque fois l'excipient en general ajoute tres peu de chose aux proprietés de la pilule on le choisit autant que possible de la nature du

médicament employé les pilules ne doivent être ni trop molles ni trop dures. quand elles sont trop molles elles peuvent tenir dans la gorge et produire au malade un effet très désagréable au gout trop dures elles parcourent la voie digestive sans se dissoudre. il faut par conséquent produire d'effet la consistance est bonne quand la pilule peut se rouler dans les doigts sans s'écraser.

On donne souvent des pilules avec le camphre, le quinquina, le sel de nitre pour les faire on doit d'abord pulvériser le camphre ce qui est assez difficile pour cela on emploie un moyen intermédiaire comme le sucre, l'huile &c. mais l'alcool est préférable il s'interpose entre les molécules du camphre qui se réduit alors facilement en poudre impalpable on le mêle ensuite aux autres substances; si au lieu de camphre on emploie une resine on peut se servir du même procédé ou bien avoir recours au celui que nous avons prescrit plus haut le camphre ainsi mêlé au quinquina au nitre est uni par une certaine quantité de sirop et souvent de conserve de kinorrodhon après avoir trituré on a une pâte qui se roule facilement dans les doigts on les enveloppe dans de la poudre de reglisse ou de Lecopodium, afin qu'elles ne s'attachent pas entre elles mais cette dernière est préférable à cause de la ténuité de ses molécules quelque fois on se sert de poudre d'Iris de florence, de sucre, de gentiane, de quina &c. mais l'effet que produit cette légère couche est si petit qu'il importe peu de quelle poudre on se sert pour diviser les pilules en masses égales ce qui est quelque fois nécessaire on a inventé un instrument nommé pilulier qui peut rouler et couper 30 pilules d'un coup. on recouvre quelque fois les pilules d'or ou d'argent il ne faut pas employer les métaux qui peuvent être altérés ou s'opposer par leur enveloppe à la dissolution de la pilule

Il en est des pilules comme des electuaires il y en a d'officinales et de magistrales; les premieres sont toujours tres composées, et demandent un certain tems pour se faire telles sont....

1° Les pilules Balsamiques de morthon on en conserve toujours la masse toute preparée, et dans l'occasion on en prend la quantité prescrite par le medecin. elles sont faites avec des cloportes de la gomme ammoniaque des fleurs de Benjoin de Baume du perou sec, du Baume de souffre anisé qui n'est autre chose que du souffre dissous dans l'huile essentielle d'anis ou de therebentine la masse doit être Batue fort longtems sans quoi aucune des substances ne seroit pas assez divisée et la combinaison pas assez intime. la masse est en bon etat quand en en prenant une petite quantité et tatonant avec le doigt dans la main on ne sent plus aucune mollecule de substances on envelope alors le tout dans un parchemin huilé on pourroit en dire autant des autres pilules

2° Pilules de cynoglosse elles sont composées d'écorce de racines de cynoglosse sechee, de semence de Jusquiame Blanc de Laudanum de la myrrhe, de l'oliban, du saffran, du castoreum on reduit le tout en poudre, on etend d'abord le Laudanum dans le sirop de Cynoglosse et on ajoute successivement les autres substances on conserve la masse comme dans le cas precedent

3° Pilules hydragogue de Backer elles contiennent l'extrait de la racine d'Ellebore noir bien preparé. il faut d'abord faire bouillir la racine avec de l'eau de vie on y ajoute une dissolution de potasse l'eau de vie etant aqueuse et alcoolique tient en dissolution la matiere extracto resineuse on separe ensuite cette liqueur et on fait bouillir 2 ou 3 fois le residu dans du vin du rhin; puis on reunit toutes les liqueurs on evapore le tout pour avoir l'extrait on ajoute ensuite de la myrrhe et du chardon benit en poudre

4° Pilules mercurielles on les administre dans le traitement des maladies veneriennes et cutanées Il y entre du sucre blanc, du mercure, du diagrede de la racine de jalap et de la rhubarbe on commence par eteindre le mercure en le triturant avec

de Sucre ou peut encore y ajouter un peu d'eau cette operation rend le mercure en gris on y ajoute alors le diagrede et la resine de jalap et la rhubarbe puis on incorpore avec le vin ou un sirop la masse doit etre Battue tres longtems la dose est depuis 6 jusqu'a 24 36 g. on la eleveroit jusqu'a 72 cependant on ne doit pas perdre de vue qu'a forte dose elle produit la salivation

Belloste a aussi imaginé des pilules mercurielles auxquelles il a donné son nom et dont il faisoit un mistere tandis qu'il n'y a ajouté que des poudres qui ne sont rien au medicament on ne doit point argenter les pilules mercurielles

On a encore des pilules auxquelles on a donné le nom de dragées mercurielles elles ont été inventées par un individu qui apres avoir cultivé vainement la chimie s'occupa de chercher le medicament universel pour cela il mettoit du mercure digerer dans du vinaigre et formoit ainsi un acetate de mercure, il evaporoit et l'obtenoit cristallisé. puis il incorporoit ce sel avec de la manne en larmes et en formoit des pilules qui jadis etoient fort usitées et qui aujourd'hui sont a peine Connues

Il y a encore les pilules de Therebentine employées dans les gonorrées il en est encore une foule d'autres tant officinales que magistrales dont il seroit inutile de parler

Des Bols

Ils ne different des pilules qu'en ce que leur consistance est plus considerable parce qu'on l'excipient entre en plus grande quantité dans leur preparation aussi les donne-t-on a plus forte dose ce qui rend le volume plus considerable de sorte que tous les malades ne peuvent pas les avaler on leur donne une forme ronde ou ovale on les fait quelque-fois prendre dans du pain a chanter qu'on trempe dans l'eau la preparation

des Bols est la même que celle des pilules il faut un excipient une base un adjuvant et un correctif. les Bases sont toujours des medicaments magistraux car elles sont fort sujettes a fermenter quand on prescrit des Bols il faut toujours avoir en vue le medicament spal ou sa Base et puis diviser la masse d'apres la quantité qu'on desire faire prendre a la fois ainsi si c'est la resine de Jalap a la dose de 24 g^r et qu'on veuille en donner six grains à la fois on divise la masse en 4 Bols

Des looch

Le looch est un medicament d'une approchant de la consistance du miel fourni par des corps liquides epaissis au moyen d'une substance grasse ou huileuse edulcorée jusqu'à saveur agreable par une quantité suffisante de sucre on l'emploie dans les maladies de poitrine

On pourroit en faire avec la gomme adragenthe du sucre et de l'eau on se propose d'avoir un medicament qui reste quelque tems en contact avec la partie sur laquelle on l'applique C'est a cette fin qu'on l'administre dans la toux quand il y a une vive irritation à la gorge on y ajoute quelquefois des medicaments actifs. Tels que l'ipecacuanha, le Kermes.

Un des plus employés est le looch blanc qui se prepare avec une emulsion d'amandes passée et dans laquelle on met ensuite de la gomme 18 grains de l'huile amande et un peu du sucre on triture de maniere a operer un melange exact car sans cela l'huile surnageroit la consistance de ce looch est tres epaisse on y ajoute pour le rendre plus agreable un peu d'eau de fleurs d'oranges on doit le conserver dans un lieu frais car il s'altere promptement on le donne par cuillerées de 1/2 heure en 1/2 heure ou d'heure en heure il est tres nourrissant. Pour rendre le looch incisif on y ajoute du Kermes. il est une remarque à faire dans ce cas c'est que

l'on ne doit pas triturer la Gomme avec le Kermès, si l'on veut avoir un médicament bien uni et non parsemé de petits points rougeâtres provenant de ce que le Kermès qui est très divisé s'attache aux molécules de Gomme et paraît écumant. Il vaut mieux délayer la Gomme avec un peu d'émulsion et y ajouter ensuite le Kermès. on ne doit point y unir l'oximel scillitique comme le font quelques personnes, car le vinaigre coagule le mucilage et celui-ci vient nager à la surface du liquide. pour le rendre calmant on y ajoute le sirop diacode, mais il faut avoir soin dans ce cas de mettre moins de sucre en préparant le looch.

Il est des malades qui ne peuvent supporter l'émulsion ou qui s'ennuyent promptement de ce looch on peut alors le remplacer par le looch d'œuf qui se prépare en triturant ensemble un jaune d'œuf de l'huile et du sucre lorsque ces substances sont bien unies on y ajoute l'eau qui doit y entrer et on aromatise avec l'eau de fleurs d'oranger. Ce looch n'est point désagréable et est à préférer dans les maladies longues les rhumes opiniâtres où on ne peut toujours donner du looch blanc celui d'œuf permet de varier ses prescriptions sans cependant changer la dose du médicament on peut si le malade le supporte difficilement diminuer la proportion de l'huile d'amandes

Il y a un troisième looch appelé vert qui se fait avec une once de sirop de violettes, eau ℥iv teinture de Saffran gttes 40 on fait une émulsion avec des pistaches on mêle le tout et on délaye un peu de Gomme adragante et d'huile. On peut l'aromatiser avec une eau distillée

c'est ainsi qu'on peut varier les differens loochs et les faire succeder l'un à l'autre

On fait encore un looch avec l'huile d'amande, le blanc de Baleine et le sirop de guimauve on dessout le blanc de Baleine dans l'huile on reunit ensuite au sirop pour faire un looch a moins d'avoir le Blanc de Baleine tres pur et tres frais on a un looch qui a le gout de chandelle le Beurre de cacao est preferable au Blanc de Baleine pour la preparation de ce looch les loochs ne peuvent pas convenir dans tous les cas et ne pouvant souvent etre supportés par le malade

Des Potions Huileuses

Les potions huileuses ne sont formées que de sirop et d'huile ordinairement dans les proportions de 4 onces d'huile pour 1/2 de sirop quelconque on y ajoute quelque fois du Kermes delayé ~~dans~~ ou suspendu dans l'eau les potions huileuses sont aujourd'hui rarement employé elles ont l'inconvenient de repugner au malade, les loochs leur sont preferés mais dans quelque cas d'empoisonnement les potions huileuses sont preferables c'est le plus ordinairement l'huile d'amandes douces qu'on y fait entrer mais toute autre conviendrait egalement pourvu qu'elle fut recente, mais celle d'amandes douces contient un mucilage qui la rend preferable

Des Potions et Juleps

Ce sont des medicamens magistraux composés le plus ordinairement d'eaux distillées ~~ou~~ d'infusions, de sirop quelque fois on y incorpore des poudres. Les potions prennent divers noms

suivant les substances qui les composent ainsi on donne le nom de potion calmante à celle dans laquelle on fait entrer 2 ou 3 et 4 gros de siroß diacode sur 4 onces d'eau distillée ou d'une infusion ~~quelconque~~ [adoucissante] quelque fois au lieu de siroß diacode on ajoute à l'eau depuis 12 jusqu'à 30 gouttes de Laudanum et un siroß ~~quelconque~~ [adoucissante] on peut aussi y introduire des poudres.

on donne par la même raison le nom d'antispasmodique à une potion composée avec siroß ℥j eau de fleurs d'oranges et de tilleul aa ℥ij. il faut dans ces potions que l'eau de fleurs d'oranges soit prescrite à forte dose sans quoi l'effet seroit nul. il faut aussi distinguer l'eau de fleurs d'oranges simple de ... souvent on ajoute des teintures aux potions antispasmodiques. si c'est la teinture d'assa fœtida ou de castoreum on doit mêler soigneusement ces teintures au siroß avant d'y ajouter les autres substances. Les résines des teintures sont au siroß et ... pour ... qu'elles doivent être solubles dans les autres liquides si au contraire on néglige cette précaution la teinture ... grumeaux à la surface de la potion qui ... mal faite. Règle générale le médecin doit dans ses formules ranger les substances ... l'ordre qu'il convient de les mêler on ajoute quelque fois dans les potions antispasmodiques de l'éther la proportion doit être d'un 1/2 gros ou d'un gros sur un liquide de 4 onces. cette potion doit être conservée dans un vase qui bouche bien à cause de la grande volatilité de l'éther. l'éther nitrique

ne peut être employé dans les potions a cause dellaquelle change en acide tartrique

Des Injections

Ce sont des medicaments liquides destinés à être introduits dans quelque cavité par le moyen d'une seringue, comme dans le vagin, les intestins, &c la nature des injections varie suivant celle de la maladie qui les nécessite. celles que l'on introduit dans l'anus portent le nom de lavements ou Clystères

Les lavements purgatifs se font avec des substances purgatives, mais qu'on employe a plus forte dose que quand on veut les faire prendre au malade par la bouche les lavements purgatifs se font assez ordinairement avec une decoction de feuilles de mercuriale deux gros de senné qu'on ajoute vers la fin de la decoction et deux ou trois gros de sel purgatif on y ajoute quelque fois deux ou trois cuillerées de miel on peut le rendre encore plus purgatif en augmentant la dose ou en se servant de substances plus irritantes ainsi dans certains cas tels que de hernie étranglée ou autre on associe souvent aux purgatifs pris par la bouche un lavement fait avec une decoction de tabac dans laquelle on ajoute des drastiques tels que le vin emétique ou ce qui vaut bien mieux l'emétique lui même a la dose de 4 a 5 grains et plus s'il le faut les lavements emollients se font avec des decoctions de plantes mucilagineuses on les rend plus ou moins composés en y ajoutant ou diminuant diverses substances suivant l'indication de la maladie. dans le colliques billeuses très fortes la decoction de graine de lin est celle qui parait convenir le mieux en produisant les meilleurs effets

Dans le tenesme et a la suite de fortes douleurs quelques medecins prescrivent d'ajouter la therebentine a la decoction

de plantes emollientes, mais la therebentine mais la Therebentine ne se melant point ainsi aux liquides sans preparation elle gagne le fond du vase et quand on fait le melange dans la seringue elle s'introduit dans la canule l'obstrue et s'oppose à ce que le liquide la traverse il faut donc prealablement triturer la therebentine dans un mortier avec un jaune d'oeuf et alors forme une espèce de savon qui devient soluble dans la decoction, de maniere que le melange coule librement et traverse la canule.

Les lavements faits avec la decoction de quina sont tres bons accessoires au traitement des fievres intermittentes putrides mais comme dans ce cas on desire que le malade garde le medicament le plus longtems possible dans son corps, on le donne par demie seringue alors le volume se trouvant moins grand le malade se trouve moins fatigué et peut le garder plus longtems

On fait des injections detersives emollientes aromatiques ces dernieres peuvent se faire avec une infusion de plantes aromatiques ou de plantes emollientes qu'on aromatise avec une eau distillée quand aux injections acides on doit eviter d'employer des acides trop energiques. la decoction d'oseille ou du vinaigre etendu d'eau suffisent dans le plus grand nombre de cas

Des Lotions et des douches

On entend par lotion tout ce qui est propre a laver et nettoyer le corps ou quelques unes de ses parties comme sont les bains domestiques ou de rivieres mais outre les lotions

de gros, et il y en a d'autres qui sont médicinales et qu'on n'employe que sur quelques parties du corps ainsi on lave et on frotte la tête pour, après l'avoir rasée enlever la crasse qui obstruant les pores suspend la transpiration et qui suffit pour dissiper certaines douleurs de tête les lotions sont aussi employées pour comme vulnéraires, dans les contusions, pour empêcher l'extravasion du sang, ou sa coagulation en général les lotions sont dans le même cas que les ~~infus~~ injections, elles varient suivant leur nature et le cas où on les emploie

Les douches consistent à faire tomber un liquide d'une certaine hauteur sur une partie malade elles se font goutte à goutte ou à filet les douches se font ordinairement avec de l'eau froide ou tiède on peut en faire avec des décoctions ou des infusions de plantes souvent aussi on emploie a cet usage les eaux minérales chaudes surtout

Des Liniments

On appelle Liniment un médicament gras et huileux de consistance moyenne entre l'huile grasse et la graisse de porc ou [illegible] sert pour frotter certaines parties malades, ils different de la fomentation en ce que leur action est de bien plus longue durée l'huile n'étant pas susceptible de se volatiliser comme l'eau on se sert quelque fois de l'huile d'olives simplement elle reussit très bien on pourroit se servir avec le même avantage de toute autre espèce d'huile le plus souvent cependant on ajoute à l'huile quelques substances médicamenteuses P. E. pour les rendre calmant on ajoutera un gros de laudanum pour [illegible] d'huile d'autres fois de l'eau de vie camphrée on sait que le camphre se dissout bien dans l'huile

et encore mieux quand il a été préalablement dissous dans une liqueur spiritueuse il résulte du mélange un liniment blanchâtre assez épais et qui réussit fort bien dans les douleurs rhumatismales dans certains cas on veut employer des liniments irritants 1° lorsque l'on veut rappeller ou provoquer un humeur dans une partie pour la détourner de dessus un organe essentiel; alors on a recours au liniment ammoniacal l'ammoniaque se combine à l'huile et forme une espèce de savon qui serait trop épais et trop irritant si on n'avait pas le soin de mettre moins d'ammoniaque qu'il en faut pour saturer l'huile de manière que l'ammoniaque se trouvant en petite quantité cause une légère irritation on fait encore avec l'huile et l'eau de chaux un liniment employé dans les brulures c'est une espèce de savon calcaire mais comme on n'a pas ici l'intention de produire une irritation puisqu'au contraire il en existe une qu'on cherche à calmer on doit bien éviter de mettre de la chaux en excès car alors le liniment serait caustique

Des Fomentations

On appelle ainsi des médicaments qu'on applique sur certaines parties du corps on les fait ordinairement émollients et on les administre en mettant des compresses trempées dans une décoction de plantes mucilagineuses sur la partie malade

Des Suppositoires

Des Cataplasmes

Le Cataplasme est un médicament mou, qu'on applique à l'extérieur ayant la consistance de Bouillie, préparé avec des pulpes, des poudres, des farines, des végétaux et autres corps mêlés à des Substances liquides, grasses ou onctueuses, épaissies par le seul mélange ou le plus souvent à l'aide d'une légère décoction

On en fait de toutes espèces, d'émollients, de maturatifs, résolutifs, &c. le plus simple est fait avec de farine de pain et de l'eau le but qu'on se propose en mettant le cataplasme étant de tenir les parties malades dans une sorte de Bain chaud, on doit le préparer de manière à ce qu'il conserve le plus longtemps possible son humidité et qu'il se dessèche moins promptement; pour qu'un cataplasme soit bien fait il faut qu'il soit bien cuit. pour cela on réduit la mie de pain en poudre (si c'est elle dont on se sert) on la met tremper dans l'eau, on expose à la chaleur, on ajoute successivement de l'eau et on fait bien cuire en agitant le tout jusqu'à consistance convenable; quelquefois au lieu d'eau on y met du lait, de l'eau de guimauve, tous les cataplasmes doivent être fréquemment changés car ils aigrissent et deviennent irritants aussi les malades se plaignent alors qu'ils les gênent et les brûlent l'observation prouve que la farine de graine de lin est préférable aux autres farines. on sait en effet que la partie corticale de cette semence contient beaucoup de mucilage qui se mêlant à la farine de l'amande forme un mélange qui reste longtemps humide. la farine d'orge, de seigle, de froment &c sont aussi quelquefois employées on peut pour rendre les cataplasmes plus maturatifs, y ajouter

des onguents comme de Basilicum de Styrax de l'onguent Styrax de la mère quelques personnes y mettent un peu d'huile pour en retarder la dessication on a aussi des cataplasmes de pulpes de plantes émollientes on en fait avec les feuilles de mauve de Mercuriale après les avoir cuites et pris de l'eau qu'elles ont prises dans la coction on les pile au tamis et on a une pulpe qui est un très bon cataplasme enfin on en fait avec de l'oignon de lys cuit sous la cendre enveloppé de papier on l'écrase et on le convertit en pulpe

Des Synapismes

On appelle synapisme un médicament qui a l'apparence des cataplasmes ordinaires mais qui en diffère essentiellement par des propriétés contraires dont il jouit en effet le cataplasme est employé pour adoucir le synapisme au contraire est irritant on l'applique pour rappeler à l'extérieur un principe morbifique qui se jette à l'intérieur on le prépare avec de la semence de moutarde de la graine on la réduit en poudre quelquefois on la trouve toute pilée chez les marchands il suffit alors de s'assurer si elle est de bonne qualité, ce que l'on reconnoit à l'odeur très vive qu'une petite quantité délayée dans le creux de la main avec un peu d'eau doit faire éprouver à la membrane pituitaire. cette poudre bien choisie on la délaye dans un vase avec de l'eau et du vinaigre en lui donnant la consistance d'un cataplasme le sinapisme doit s'appliquer aussitôt qu'il est préparé quand on a besoin de dissiper assez promptement c'est pour cela que

quand on veut obtenir un effet suivant prompt on le passe au pied du lit du malade on l'étend sur un linge, puis on l'applique au bout d'un temps plus ou moins long suivant l'age l'état de sensibilité du malade. Celui-ci ressent une chaleur qui va toujours en augmentant jusqu'à produire des douleurs intolérables. on le retire alors. quelques médecins y font ajouter de la racine de raifort de l'ail mais ce dernier devient souvent insupportable par son odeur

des Suppositoires

Ce sont des ~~[illegible]~~ qui doivent avoir à peu près la consistance des emplatres de figure conique gros et longs à peu près comme le doigt ils sont faits pour être introduits dans l'anus afin d'exciter l'intestin et provoquer les selles a cet egard ils tiennent lieu de lavements a ceux qui ne peuvent en prendre on fait des suppositoires calmants, laudatifs, purgatifs. Ces derniers sont d'un usage plus frequent on les rend plus ou moins purgatifs par les ingrediens qu'on fait entrer dans leur composition la base des ~~[illegible]~~ suppositoires est la cire, le suif, la graisse le miel épaissi auquel on ajoute des poudres purgatives telles que l'aloès la coloquinte le s. l'agaric et quelquefois des sels on est dirigé dans le choix des matières par le but désiré

On fait aussi des suppositoires avec le Beurre de cacao mais il faut qu'il soit récent et nullement rance pour les faire on met du beurre de cacao liquefier dans un poëlon on fait ensuite de petits cornets de papier qu'on fiche dans du sable on verse le Beurre liquéfié dans ces cornets quand il est refroidi on enlève le papier et on

enlever les rainures que le papier a pu imprimer sur le supp=
=ositoire, on coupe la sonde et on a un cône trouqué
on trempe quelquefois ces suppositoires dans du laudanum
liquide quand on veut calmer les petites douleurs hemorroïdales
on en fait encore avec du sucre qu'on fait cuire en consistence
épaisse, avec du savon avec lequel on mêle différentes
substances purgatives ce dernier moyen convient pour
purger les enfants auxquels on ne peut faire prendre des
purgatifs par la bouche

Des Masticatoires

On entend par masticatoires des medicaments destinés à être
tenus dans la bouche pour provoquer l'action des glandes salivaires
on y a recours dans certaines maladies de la bouche le tabac,
la racine de pyrethre sont des masticatoires très usités la
racine d'Iris ou Florentine réussit très bien elle a de plus
l'avantage d'offrir une odeur de violette

des Errhines

On appelle ainsi des medicaments destinés à être introduits
dans le nez pour exciter l'action de la membrane pituitaire
le tabac en poudre surtout celui d'espagne est un très bon
sternutatoire les racines d'Ellebore noir et blanc réduits en
poudre ont encore une action plus violente aussi veulent elles
être mitigées par une ou plusieurs autres poudres car pures seules
elles pourroient occasionner des hemorragies considérables
occasionnées par la force avec laquelle elles font éternuer
les fleurs de muguet et d'arnica sont aussi très bons
sternutatoires

Des Fumigations

Il suffit pour faire des fumigations d'exposer la partie malade à la vapeur de l'eau chaude simple ou chargée de substances aromatiques. on fait aussi des fumigations à sec c'est à dire que l'on fait bruler [illegible] sur un feu de charbon ou on recoit la fumée dans une flanelle et on en frotte la partie malade on fait encore des fumigations pour désinfecter l'air les meilleures qu'on puisse faire sont celles faits avec l'acide muriatique oxigené extemporané de Guyton morveau

des Collyres

Ce sont des medicamens que l'on employe pour les maladies des yeux ils sont secs, mous ou liquides, les collyres secs sont composés de matières reduites en poudre et que l'on insoufle dans les yeux par le moyen d'un tuyau de plume, comme le sucre candi, le vitriol blanc, le sel ammoniac ces moyens sont employés pour dissiper les cataractes commencantes

collyres secs

L'onguent de tuthie s'emploie aussi comme collyre c'est un melange d'oxide de zinc reduit en poudre et melé à un corps gras qui forme une pommade qu'on etend avec un petit morceau de baleine très flexible et uni sur les excoriations des paupières reussit tres bien mais il faut lui associer les remèdes internes car il serait peut etre dangereux de faire disparaitre subitement l'irritation qui s'est fixée aux paupières.

collyres mous

Les collyres liquides sont composés d'eaux distillées telles que celles de roses et de plantain de fenouil dans lesquelles on fait dissoudre des sulfates de zinc d'alumine de l'Iris de florence (mais elle n'y est que suspendue) quelquefois

collyres liquides

même de l'émétique qui réussit très bien dans certaines [illegible] de paupières qui occasionnent des grandes demangeaisons on se sert encore de liqueurs spiritueuses pour se frotter l'exterieur des yeux quelquefois on se frotte les mains avec du Baume de fioraventi ou avec quelques gouttes d'eau vulneraire et on les approche très près des yeux afin que les vapeurs les penetrent ces sortes de remede servent à fortifier la vue mais il ne faut pas en faire un usage indiscret car les yeux s'y habituent et ne pourroient s'en passer il y a un collyre siccatif nommé Lanfranc qui se prepare ainsi.

℞ Chaux ℥VI
Muriate d'ammoniaque ℥ij
Eau ℔IV

on met le tout macerer dans un vase de cuivre bien vuidé et il se forme un muriate de cuivre l'ammoniaque degagé par la decomposition du muriat d'ammoniaque donne à la liqueur une belle couleur bleue l'on filtre et on a un collyre siccatif mais il ne faut pas que la maceration dure longtems. En general c'est un medicament incertain qui est ou trop ou trop penetratif.

On en fait encore avec le sel de Saturne qu'on met dans une infusion de [illegible] on y ajoute quelques gouttes d'une eau spiritueuse aromatique ou tout simplement d'alcool. on doit souvent les renouveller à cause de leur prompte alteration)

Des Baumes des Huiles Cerats et Onguents

On appelle Baume des preparations alcooliques dans lesquelles on fait entrer des substances aromatiques, huileuses, resineuses et des corps gras il en resulte des Baumes huileux resineux et savonneux le nombre en est extremement multiplié, cependant tous ressemblent à la meme chose ils ne different que par une ou deux substances de plus ou de moins

Independamment des Baumes on a encore des huiles composées ou par coction

1° l'huile de Mucilage elle se fait avec la semence de fenu-grec, la graine de lin, la racine de guimauve on fait digerer dans de l'eau les substances pendant 24 h. en agitant de tems en tems, on chauffe ensuite legerement et l'on passe à travers un linge on porte dans une Bassine jusqu'a qu'il n'y ait plus d'eau dans l'huile ce que l'on reconnoit à ce qu'elle ne petille plus en Brulant et Boutonne plus facilement lorsqu'elle contient de l'humidité que quand elle n'en contient quand l'huile cesse tout à coup de Bouillir quoique le feu soit le meme on juge que l'huile est cuite. cette huile sert dans les liniments et dans differents onguents

2° huile d'hypericum elle se prepare en faisant Bouillir des feuilles et des fleurs d'hypericum dans l'huile qui dissolvent un peu de resine qu'elles contiennent c'est ce qui fait qu'elle se conserve plus longtems l'oxigenation etant retardée cette huile est colorée en rouge au bout de deux mois

4° l'huile de lys

5 l'huile de camomille

6 l'huile Rosat se preparent en faisant macerer

fleurs dans de l'huile pendant 8 a 10 jours. on doit cependant pour l'huile rouge faire chauffer un peu d'huile avec de l'orcanette et quand cette portion d'huile est suffisament colorée on la mêle avec celle dans laquelle on a fait macerer les roses avec leurs calices qu'on a prealablement brisé dans un mortier

Il y a des huiles beaucoup plus composées. Telle est celle que l'on nomme improprement Baume tranquile et qui se fait par la reunion de plantes narcotiques et avec la fleur d'une foule de plantes aromatiques. on commence par monder les feuilles des plantes narcotiques et on les desseche autant qu'il est possible on les hache on les pile pour les faire Bouillir dans l'huile celle ci se charge de la matiere colorante on passe quand elle ne contient plus d'humidité et on la verse un peu chaude sur toutes les plantes aromatiques reunies au fond d'un vase qu'on bouche bien exactement. l'huile s'empare de l'arome des plantes et si leurs huiles volatiles dans le changement de leur partie colorante a son odeur mixte n'est point facile a distinguer et n'est point desagreable

On se sert de cette huile a l'exterieur ou en frictions c'est un moyen qui reussit assez bien elle a l'inconvenient de se liquefier difficilement et de former au fond du vase un depot qui meme longtemps en chauffant on doit que ce depot cela vient en grande partie de la resine que les vegetaux fournissent a cette huile qu'on ne devroit donc au plus y mettre de la cire pour augmenter son odeur aromatique quelques individus colorent simplement de l'huile avec du sang de Gres. ce qui est tres utile quand on veut et friction on peut soupçonner cette sophistication quand la

Couleur est trop forte, trop vive, car dans l'état naturel il doit être rougeâtre placé entre l'œil et la chandelle

Des Pommades

On nomme pommades des médicaments qui ont une consistance semblable à celle de la graisse de porc. Ce nom leur vient de ce qu'autrefois on les préparait avec des pommes unies à la graisse. il y a un grand nombre de pommades; pour bien les préparer on prend de la graisse de porc bien fraîche et faut que l'animal ait été tué au mois de mai parce que l'on a remarqué qu'alors la graisse était plus ferme, plus consistante, et plus susceptible de se mieux conserver. C'est de la panne dont on se sert. elle a lorsqu'on la détache une couleur rougeâtre, qui est due au nombre infini de petits vaisseaux qui se trouvent gorgés de sang ce sang doit être exactement séparé de la graisse à laquelle il donnerait de mauvaises qualités. pour cela on enlève d'abord la pellicule qui enveloppe la panne, on coupe celle-ci par morceaux on la malaxe dans l'eau froide l'eau contenue dans les vaisseaux et une portion de mucilage se dissolvent et communiquent à l'eau une couleur rougeâtre et trouble on change l'eau et on continue à la laver jusqu'à ce que la graisse ne communique plus de couleur à l'eau on met la graisse ainsi lavée dans une bassine avec beaucoup d'eau et on expose à une douce chaleur l'eau en chauffant liquéfie la graisse qui nage à sa surface on verse sur un linge l'eau et la graisse et alors la graisse est pure alors pour lui enlever l'humidité qu'elle contient on la met sur le feu dans un poêlon et on a soin de remuer l'eau s'échappe en vapeurs et

la graisse est très pure. on en jette de tems en tems sur les charbons pour s'assurer qu'elle ne petille plus car dans cet etat elle est propre a former des pommades alors on la bat pendant longtems dans un mortier pour y combiner une quantité d'eau et lui donner de la legereté

Si l'on veut aromatiser cette graisse on est obligé d'avoir recours à la maceration pour cela on met dans un vase une couche de fleurs ou de feuilles qu'on veut employer par dessus une couche de graisse et ainsi de suite au bout d'un certain tems quand la graisse s'est emparée de la partie aromatique on chauffe le tout très legerement et toujours on bat la pommade pour lui donner plus de legereté; telle est la maniere que suivent les parfumeurs. on peut encore augmenter leur odeur aromatique en y combinant une petite quantité d'huile essentielle

l'Onguent rosat se prepare de cette maniere à l'exception qu'on lui donne sa couleur rouge avec la racine d'orcanette on peut preparer en tous tems cette pommade en malaxant la graisse avec l'eau de rose au lieu d'l'eau simple pour la purifier

Une observation interessante a faire relativement aux pommades c'est que si on vouloit juger de leur qualités par leur odeur on se tromperoit aisement car peu apres leur preparation elles ont encore une odeur de graisse de porc mais qu'elles perdent avec le tems ce qui permet à l'arome de se manifester d'avantage

l'Onguent populeum se fait en deux tems parce - que les Bourgeons de peuplier qui en font la base

croissent au commencement de printemps et longtems
avant qu'on puisse se procurer ~~d'autres~~ les autres plantes
pour faire cet onguent on prend

Bourgeons de peuplier noir ℔ j ß
axonge de porc purifiée ℔ iij

on fait liquefier la graisse dans une bassine on la
verse chaude dans un pot de grès dans lequel on a mis
les bourgeons de peuplier on remue le melange afin de
les bien imbiber on couvre le pot et on conserve le melange
jusqu'à ce qu'on puisse se procurer les autres plantes
alors on concasse toutes ces plantes on les met dans une
bassine avec le ~~melange~~ de graisse et de Bourgeons
on fait chauffer doucement en remuant sans discontinuer
jusqu'à ce que la matière [illegible] 3/4 de l'humidité soit
evaporée alors on passe l'onguent à travers un linge avec
expression on le laisse se figer et on separe le reste
de l'humidité qui se trouve au dessous on purifie
cet onguent en le liquefiant au bain marie et on
le conserve dans un pot cet onguent est calmant et
adoucissant on l'emploie avec succès pour dissiper
les inflammations et les douleurs dans le cas d'hemorroïdes
de crevasses du sein de brulure &c on le fait
entrer dans les lavements adoucissants pour calmer
les douleurs et les inflammations des hemorroïdes
internes, dans les coliques qui viennent à la suite
de medecines. il a une odeur particulière qui seule
peut le faire reconnaître lorsque cet onguent a été

Car il est des personnes qui se contentent de le faire avec quelques unes des plantes les plus communes qui entrent dans sa composition et elles le colorent avec divers substances quelquefois meme avec le verd de gris ce qui est une supercherie d'autant plus repréhensible qu'elle peut produire les accidents les plus graves. on la reconnoitra en faisant bruler un papier imbibé de cet onguent la flamme bientot prendra une couleur verte on peut aussi avoir recours aux moyens chimiques

L'onguent Basilicum se fait avec la poix noire, la poix nouvelle ~~[illegible]~~ l'huile d'olive et la cire on fait cuire le tout dans l'huile jusqu'a ce que l'humidité soit absorbée quand il est fondu on active le feu on passe a travers un linge et on laisse refroidir on voit qu'il est bien fait quand en grattant la surface avec une carte il est lisse et poli. il est essentiel de bien préparer cet onguent car il s'est désisté des tissus qui l'ont employé pour le traitement des plaies et ulcères et que le mieux est quelquefois employé a cet usage il n'est pas susceptible de rancir

Onguent pour la galle le plus simple est celui fait avec la graisse fondue dans la quelle on incorpore la fleur de souffre on y ajoute quelquefois du sel ammoniaque ou autres substances on a proposé beaucoup de pommades pour cette maladie mais celle ci est encore celle qui réussit le mieux apres l'onguent Citrin

Onguent citrin est onguent de gigapan avec
℞ Mercure ℥vj
acide nitrique ℥vj
Graisse pur ℔iiij
Ses caracteres physiques sont les memes que ceux
de la pommade oxigenée la difference dans les effets
c'est que celle ci ne fait pas salivar comme la citrine
ce qui demande l'attention du malade
La pommade oxigenée on a cru qu'elle pouvait
remplacer la pommade citrine et qu'ainsi on pouvait
se dispenser de faire entrer de mercure dans sa
composition mais on a bientot reconnu qu'elle ne
peut guerir que des gales legeres et peu invetérés
on la prepare en faisant liquefier dans un vaisseau
de fayence et pendant qu'elle fond on y verse de
l'acide nitrique dans les proportions d'un divi
vingt d'axonge tandis que l'acide se decompose
il se forme du gaz nitreux qui se degage avec
de l'azote, l'oxigene s'unit a l'axonge on agite
beaucoup et au bout de quelque tems on la coule
dans une capsule ou on la laisse refroidir
l'Onguent mercuriel de gigapan avec parties
egales de mercure et de graisse on n'introduit
qu'a petites doses la graisse dans un mortier avec
la totalité du mercure et on triture exactement

et pendant longtems à l'aide de ce corps gras le mercure se divise de plus en plus jusqu'a un point extreme mais cette agitation ne peut se faire sans interposer une quantité assez considerable d'air qui recouvrant le mercure très divisé le convertit en oxide noir qui reste interposé dans la graisse qui prend une teinte grisatre cette extinction du mercure est très longue on reconnoit qu'elle est terminée en frottant une petite portion de cette pomade entre deux papiers alors si à l'aide de la loupe on ne decouvre aucune globule de mercure la preparation est terminée. on a voulu demontrer dans ces derniers tems que le mercure dans cet onguent n'etoit point à l'etat d'oxide mais les faits et les experiences sur les quels on s'appuye sont insuffisans et nullement concluans il n'est pas indifferent d'employer de l'onguent mercuriel nouveau ou ancien trop nouveau il est moins oxidé trop ancien il rancit et produit des petits boutons à la peau on croyoit autrefois que l'onguent mercuriel agissait au moyen d'un sel qui se trouvant formé dans la pommade par l'union de l'acide de la graisse au mercure mais les experiences et les recherches de Mr Dejeux n'ont pu parvenir à decouvrir ce sel en consequence il nie son existence il est fort difficile pour ne pas dire impossible de preparer l'onguent mercuriel avec le Beurre de cacao comme plusieurs personnes le disent cette huile par sa consistance s'oppose a cela

le Styrax est employé surtout pour prevenir la gangrene il se fait avec l'huile de noix, la colophane, la cire la gomme elemi et le styrax liquide son odeur est particuliere et tient surtout de celle de la gomme elemi sa consistance est toujours un peu solide on le ramolit en le chauffant avec un peu d'huile de noix ou tient au baume d'arceau et au basilicum

le Baume d'Arceau se fait avec la graisse de Boue, la Therebentine, la gomme elemi et la graisse de porc

le Cerat est un composé de cire et d'huile fondus ensemble auquels on ~~ajo~~ incorpore de l'eau à l'aide d'une longue agitation. le meilleur est le cerat de gallien. il faut employer le cerat recent car l'eau s'en separe au bout d'un certain tems et d'ailleurs il rancit avec beaucoup de facilité

pour le rendre dessicatif on y ajoute quelque fois de l'extrait de saturne alors il s'altere bien plus promptement la nature de l'huile peut varier ce qui peut differencier le cerat tout l'art consiste a savoir unir a point l'eau à l'huile et à la cire fondues ensemble mais il faut proceder avec patience et attention quelques pharmaciens ont l'usage d'ajouter un peu de potasse liquide pour avoir un cerat plus blanc car alors elle s'unit a l'huile qu'elle rend savoneuse cette addition est perniciuse et le cerat devient plus consistant =

Onguent epispastiques quand on a appliqué des vesicatoires on veut quelque fois entretenir la suppuration on fait differents melanges pour obtenir cet effet. comme de cantharides, de la poudre de Thymelea, que l'on unite à l'onguent Basilicum on a remarqué que ces melanges irritoient quelque fois beaucoup et pour obvier a cet inconvenient on a proposé differents moyens il y en a un qui reussit assez completement c'est l'onguent epispastique connu depuis longtems et dont Boerhave faisait usage et l'appelloit unguentum epispasticum perpetuum.

pour le preparer il faisoit bouillir les cantharides en poudre dans l'eau passoit la liqueur qui etoit tres acre et la rejettoit et il incorporoit la poudre restante dans l'onguent dont il se servoit pour excipient. par la decoction il enlevait aux cantharides l'extrait et les principes irritants qu'elles contiennent de maniere qu'il ne leur restoit plus qu'une legerement stimul=ante avec cette preparation les malades souffrent beaucoup moins et l'irritation du col de la vesie sont moins a craindre

Un autre moyen est de meler aux onguents ou pommades de la poudre de Garou l'effet est moindre que lorsqu'on se sert de corces entieres

On doit diviser les onguents en mous et solides, nous avons parlé des premiers il nous reste a parler des seconds, connus sous le nom impropre d'emplatres

L'emplatre de cigue se fait en mettant dans un bassine

poix resine ℔ij
Cire Jaune ℔j ℥iv
poix blanche ℔j ℥
huile de cigue ℥iv
feuilles de cigue ℔iv

On fait chauffer le tout a petit feu jusqu'a consomption de

presque toute l'humidité on passe à travers un linge et on exprime fortement on laisse refroidir la masse on la sépare des fèces ensuite on fait liquefier l'emplatre dans une bassine propre et l'on ajoute gomme ammoniaque en poudre ℥ℓ on mêle le tout exactement et l'on forme une emplatre qu'on reduit en magdaleon c'est un très bon résolutif

Les autres emplatres se font à peu près de la même manière par le melange des substances qui entrent dans leur composition avec les corps gras. Emplatre vesicatoire il entre dans sa composition

Cire jaune ℥ij
poix blanche
Therebentine āā ℥vj

on fait liquefier ces matières ensemble; on la retire ensuite du feu on agitte jusqu'a ce qu'il commence a se figer alors on met la poudre suivante

Cantharides
Euphorbe āā ℥iv

On forme du tout un melange exact qu'on reduit en magdaleons cet emplatre appliqué seul ne peut produire l'effet vesicant que lentement parceque l'action des cantharides est entravée par les corps qui lui sont unis quand l'emplatre est etendue sur de la peau ou du linge on le saupoudre à la surface avec de la poudre de cantharides et on l'applique sur la partie prealablement frottée avec du vinaigre quand les personnes sont très irritables et sujettes aux ardeurs d'urines l'on mêle du camphre en poudre aux cantharides mais il diminue l'action des vesicatoires quand on veut un effet très prompt on ne peut y avoir recours. il vaudrait mieux employer les sinapismes dont l'effet est très prompt et n'a pas l'inconvenient des vesicatoires. quand on manque de cet emplatre on peut très bien se servir de la pâte epispastique qui se prepare avec le levain que l'on recouvre de cantharides

après l'avoir étendu sur du linge ou de la peau Tout autre onguent de consistance convenable serait également bon puisque dans tous les cas il n'y a que la surface de cantharides qui produit une action

Des Digestifs

On appelle ainsi un mélange onguenté destiné a couvrir les plumaçeaux qu'on met sur des plaies leur consistance est ~~bien~~ toujours moindre que celle des onguents, on les distingue en simples formés de deux ou trois substances et en composés formés d'un ~~peu~~ plus grand nombre le plus simple se fait avec

Therebentine fine ℥1
Jaune d'œuf -- n° 1

on lui donne la consistance convenable avec de l'huile pour avoir un digestif suppuratif on y mêle un peu de Basilicum ou d'onguent de la mere

On en fait de plus composés en combinant suivant les indications le digestif simple a du styrax, ou a de l'huile, ou des gommes, a des resines, a divers onguents, a du camphre et a beaucoup d'autres substances soit calmantes soit irritantes dans des proportions variées

Des Emplâtres

Les emplâtres doivent être bien distingués des onguents ils en different en ce qu'ils contiennent une oxide metallique en combinaison avec des corps gras et auxquels on ajoute de la cire ou des resines il est des emplatres faits a la chaleur de l'eau bouillante (non brulés) et d'autres faits a un degré de chaleur superieur (empl. Brulés) il n'y a que l'oxide oxide metallique qui ont la proprieté de se combiner

avec la graisse pour faire des emplâtres. Ce sont ceux de plomb, de Bysmuth, de mercure, d'étain, de Zinc.

L'Emplâtre diapalme se fait avec la lytharge (ou oxide d'oxi. (plomb)) bien lavée l'huile d'olive, aa ℔iij. on met ces deux substances dans une bassine conique avec de l'eau on fait chauffer en agittant avec une longue spatule. l'eau entre bientot en ebullition et l'huile et la litharge gagnent la surface de l'eau. le changement de couleur de la litharge en blanc annonce sa combinaison avec l'huile.

lorsqu'en malaxant une petite quantité de l'emplatre entre les doigts elle n'y adhere pas et qu'on ne remarque pas dans la masse aucune parcelle d'oxide de plomb non combinée on juge que l'emplatre est bien lorsque l'eau est evaporée et que l'emplatre est en consistance un peu mollette on y ajoute Sulfate de Zinc ℥iv et Cire blanche ℥x on tient la masse sur le feu jusqu'à ce que la cire soit bien liquefiée et que toute l'humidité soit evaporée ce que l'on reconnoit lorsque l'emplatre ne boursoufle plus. il faut, cependant l'operation avoir soin de ne pas laisser manquer d'eau, car, l'emplatre brulerait; ce qui changerait ses proprietes. lorsqu'il est suffisament cuit et refroidi on en forme des magdaleons. on voit que cet emplatre est reellement fait à la chaleur de l'eau bouillante que la combinaison se fait à peu près comme au bain marie aussi l'huile n'est-elle pas decomposée. il acquiert avec le tems une couleur jaune et une consistance plus dure. la couleur qu'il prend est due à de l'oxigene qu'il absorbe on le ramollit en le faisant fondre avec un peu d'huile si on n'a pas laissé evaporer toute l'eau à la fin de la cuite de l'emplatre cette eau contient une substance en solution qu'on a decouvert depuis quelque tems et qu'on appelle le principe

le Sulfate de Zinc du commerce contient du Sulfate de fer alors si on l'ajoutait en cet état il noircit l'emplatre c'est pourquoi il faut le purifier

dous des huiles on ignore encore a quelle substance il doit la formation

Cette masse emplastique peut servir et sert d'excipient a une foule de medicaments a des poudres, a des extraits, a des Gommes, des resines; il suffit de rammollir l'emplatre et d'y faire entrer les substances qu'on desire y mêler

On peut faire avec cet emplatre le diachilum Gommé en y ajoutant des Gomme resines: la Gomme elemi, le Bdellium le sagapenum et le Galbanum. on pretend qu'il est plus fort que les autres. on ne sait trop qu'en penser aujourd'hui qu'on regarde les emplatres comme ne servant qu'à entretenir dans les parties une sorte de bain en y retenant la transpiration il y a une foule d'emplatres qui tous se preparent à peu apres de la même maniere

l'onguent de la mere est un veritable emplatre puisqu'il contient un oxide metallique completement combiné à l'huile on le prepare avec la graisse de porc

Beurre Cire jaune Suif de mouton litharge preparée	āā ℔ 3
huile d'olive	℔ ij

on met toutes ces substances dans une bassine à l'exception de la litharge on les fait chauffer jusqu'a ce qu'elles fument on ajoute alors la litharge bien seche et reduite en poudre impalpable on remue ce melange avec une spatule de Bois jusqu'a ce que la litharge soit entierement dissoute ce qui dure un quart d'heure environ on continue neanmoins

de chauffer le melange jusqu'a ce qu'il ait acquis une couleur brune tirant sur le noir alors on le laisse refroid=ir dans un pot où on l'a versé encore liquide quelquefois on le coule dans des grandes cases de papier et on le coupe par tablettes pendant l'opération il se dégage différents gazes, l'huile se trouve decomposée son carbone ajoute a la couleur noire de l'emplatre il est moins solide que les emplatres ordinaires et doit pouvoir s'étendre facilement sur le linge avec une spatule par la suite des tems il blanchit à la surface et devient meilleur dessiccatif

quand on neglige de bien suivre l'operation souvent une partie de la litharge est revivifiée au moyen du carbone de l'huile qui lui enlève de l'oxigene quand l'effervescence est trop forte on ne fait que diminuer le feu, mais il faut avoir grand soin de ne pas mettre de l'eau pour l'appaiser car il s'en suivrait une explo=sion et des accidens qui pourraient tuer les personnes qui sont auprès cet onguent a des propriétés qui lui sont propres on doit sa formule à une religieuse de l'hotel Dieu on lui a donné le nom d'onguent de la mere il s'altère avec le tems par la combinaison de l'oxigene avec le plomb ce qui le fait jaunir on peut alors le faire refondre pour le retablir dans son etat naturel la difficulté dans la cuisson de cet onguent est le point de consistance necessaire et la direction de la cuisson. (c'est un des onguents brulés)

beaucoup d'emplatres se font de meme a un degré de chaleur au dessus de l'eau bouillante le minium entre

comme la litharge dans la preparation d'un grand nombre d'emplatres, les oxides de plomb blanc, la ceruse, peuvent tres bien etre et sont employés à la preparation de quelques uns d'eux en general le plomb est a peu pres le seul metal dont on s'est servi pour la preparation des emplatres l'oxide de mercure pourroit etre employé avec avantage mais il faudroit que la combinaison de l'oxide de mercure se fit dans un vase qui ne puisse pas decomposer cet oxide

L'emplatre des 4 fondans est la reunion des emplatres de cigue, de vigo, cum mercurio, diabotanum et de betoine qu'on fait fondre ensemble

le plus compose des emplatres est le diabotanum dans lequel il entre 40 a 50 substances

c'est du juste degre de cuisson que depend la bonté d'un emplatre. quels sont les emplatres que l'on doit preferer quand on a l'ancienneté de leur preparation ou de celles qui est plus recente c'est une question qui n'a pas encore été resolue cependant on est porté a croire que ce sont les vieux qui sont preferables parcequ'ils sont plus oxigenés

Des Sparadraps

On appelle ainsi de la toile legerement enduite d'emplatre d'un côté, et lissée comme de la toile cirée les medicaments sont plus magistraux qu'officinaux on le fait avec un ou plusieurs emplatres suivant l'indication a remplir. pour le faire on prend de la toile qui ne soit pas trop usée mais assez serrée pour que l'emplatre ne puisse passer au travers on fait fondre l'emplatre qu'on veut etendre et on en verse sur une des extremités de la bande de toile que deux personnes tiennent tendue puis avec une spatule de fer chauffée on etend uniformement la quantité d'emplatre qu'on a d'abord versé et qui doit etre peu considerable on verse une nouvelle quantité à l'autre extremité et l'on continue jusqu'à ce que la toile soit suffisament chargée il est inutile d'en mettre beaucoup puisqu'il n'y a que ce qui est en contact avec la peau ou la plaie qui agisse l'emplatre qu'on emploie ne doit etre ni trop mou ni trop sec car il se detache de la toile, reste dans la plaie l'irrite et nuit a sa guerison. Tous les emplatres en general peuvent etre mis en sparadraps même l'onguent de la mere le sparadrap que l'on emploie aujourd'hui avec avantage pour soutenir les pois à cautere est un melange de cire de blanc de baleine et d'un peu d'huile qu'on fait fondre ensemble à une douce chaleur et on l'etend sur une toile

La toile Gauthier n'est autre chose qu'une toile trempée dans une preparation emplastique que l'on tire ensuite perpendiculairement entre deux cylindres pour enlever

l'once d'empl[atre] dont cette toile se trouvoit enduite c'est un assez mauvaise maniere d'etendre le emplatre quelque soin que l'on prenne il se trouve toujours des endroits ou la toile est plus chargée que les autres cette toile porte le nom de celui qui l'inventa

Taffetas d'angleterre c'est une espece de sparadrap mais qui ne se prepare point avec les emplatres pour le preparer on choisit d'abord un morceau de taffetas mince et serré on coud tout au tour un ruban de fil et on l'etend sur un chassis carré long le fixe avec des pointes qu'on attache sur le ruban d'un autre coté on coupe de la colle de poisson par petits morceaux on la met dans un poelon d'argent avec de l'eau de vie dans cette proportion

Colle de poisson ℥I
L'eau de vie ℥IV

on laisse le melange digerer au bain de sable jusqua ce que la colle soit bien dissoute on passe a travers un linge; alors avec un pinceau ou plutot une brosse a poil de blaireau on applique une couche du melange pendant qu'il est tiede cette premiere couche seche on en applique une seconde, ainsi de suite jusqu'a ce qu'il en soit suffisament garni on doit ne mettre qu'une couche mediocre lorsqu'on veut aromatiser le taffetas comme on le fait toujours avant la derniere couche on en met un de teinture de Benjoin cette preparation a toute la souplesse necessaire elle se plie sans se fendre ni se gercer elle s'ammollit avec la salive et est tres commode pour

rapprocher les bords d'une petite plaie on en fait de toute couleur, il suffit que le taffetas soit de la couleur qu'on veut qu'il ait.

Des Bougies

Les bougies sont de petites bandes de toile ou de brins de cotton ou de fil, enduits et parfaitement recouverts d'emplatre elles sont un peu plus grosses par un bout que par l'autre et roulées en forme de cylindre un peu conique. de 8 a 10 pouces de long de differentes epaisseurs elles servent pour les maladies de l'urethre on choisit l'emplatre que l'on croit le plus approprié à la maladie on en fait un sparadrap qu'on enduit des deux cotés d'un linge fin et taillé a peu près triangulairement on laisse bien egouter et ~~[illegible]~~ on porte le morceau sur une table ~~[illegible]~~ en commencant par le sommet du morceau en ayant soin de bien appliquer les tours les uns sur les autres ce qui est assez difficile cela fait on roule la bougie entre deux planches et on finit par la rendre un peu plus petite à l'une de ses extremités le grand art pour la perfection des bougies est d'employer une preparation emplastique qui ait assez de flexibilité sans etre molle ni cassante et de maniere qu'elle ne puisse ni fondre ni se detacher du linge ce qui pourroit donner lieu a des accidens facheux

Des eponges preparées

les chirurgiens s'en servent quelque fois pour dilater certaines plaies et certains sinus dont ils veulent decouvrir le fond autrefois on les preparoit a la cire on commencait par les laver exactement pour leur enlever tous les corps etrangers

on les trempait ensuite dans de la cire fondue et on les soumettait la presse entre deux plaques de fer cette manière a des inconvénients d'abord la presse ne s'étend jamais bien toute la cire et l'éponge en conserve beaucoup dans certains endroits et presque pas dans d'autres ce qui fait qu'elle dilate inégalement. un autre moyen fort simple est de choisir des éponges très fines on les lave très exactement et à plusieurs eaux puis on les rouge (serre) fortement sur un corps solide avec une ficelle on les laisse ainsi jusqu'au besoin alors on en coupe ce qu'il en faut après avoir déroulé la ficelle ensuite on la serre bien exactement afin qu'elle ne se défasse pas et cela empêche l'éponge d'attirer l'humidité de l'air

Des Trochisques escarotiques

On nomme ainsi des escarotiques qui ont la forme de Trochisques on les fait avec du sublimé corrosif ou avec de l'oxide de cuivre de l'arsenic. On en commence par dissoudre dans un peu d'eau de la mie de pain qu'on passe à travers un linge très serré on peut encore prendre un mélange de gomme adragante auquel on ajoute l'escarotique avec une autre poudre inerte pour donner une consistance solide on les roule entre les doigts pour leur donner ordinairement une forme ovoïde allongée ils doivent être secs pour se pas casser dans la plaie. ils servent à réprimer la chair de certains ulcères fistuleux et quelquefois à en irriter les bords et à en procurer la réunion. lorsqu'on se sert de Trochisques d'arsenic il faut beaucoup de précautions car on a vu souvent des accidents très graves occasionnés par leur emploi

Pâte caustique de Morthou. on fait une solution de sublimé corrosif dans de l'eau distillée d'un autre coté on fait un mucilage de gomme adraganthe ayant la consistance d'un miel liquide on y verse la solution de sublimé qu'on agitte pour meler exactement on verse ensuite sur des carrés de verre dont on a garni les bords avec de la cire pour en faire des vases plats comme les verres sont placés horisontalement la bouillie s'étend uniformement on place dans une étuve legerement chauffée car si elle l'étoit trop il se formerait des boursoufflures. l'humidité s'evapore peu a peu il ne reste plus qu'une espece de pellicule assez difficile a enlever pour y parvenir on enlève la cire qui forme les bords et on expose les carrés de verre à la vapeur de l'eau bouillante qui peu a peu penetre entre le verre et la pellicule et alors avec un instrument tranchant on finit par la detacher aisement le chirurgien donne ensuite a cette pate qui agit comme les trochisques la forme qu'il veut

De la Distillation

la distillation est une operation par laquelle on separe les parties volatiles d'un corps avec des instruments propres à les recueillir tous les corps vegetaux et animaux sont susceptibles d'etre distillés on distinguoit trois sortes de distillation mais qui toutes partent d'un meme principe la 1re etoit appellée per ascensum la 2e per descensum la 3e per latus aujourd'hui on ne distingue que la distillation seche et humide.

la distillation per ascensum s'executoit dans des vaisseaux appellés alambics ils varient par leur forme,

leur nature &c. les degrés de chaleur varient aussi suivant
la nature des corps on distingue dans un alambic trois pièces
qui reunies forment l'ensemble savoir la cucurbite, le
bain marie et le chapiteau lorsqu'on distille des
corps simples on ne se sert point du bain marie on
ne s'en sert que pour les ~~corps~~ spiritueux

~~Dans~~ pour la distillation de l'alcool où il est essentiel de
ne pas déranger l'appareil on a imaginé un instrument
appellé serpentin. ce serpentin est tourné en
spirale afin de donner moins d'issue aux fluides elastiques
il plonge dans l'eau froide et cette eau s'échauffe moins
vite que dans un chapiteau alors la vapeur se
condense ~~ant~~ plus qu'au chapiteau le serpentin est très
utile mais il a l'inconvenient de garder longtems l'odeur
de la substance qu'on a distillé et est très difficile à
nettoyer

De la Distillation

Les vaisseaux distillatoires étaient anciennement bien
eloignés d'avoir la perfection des notres. la forme à donner
à un alambic n'est point indifférente le but qu'on se propose
est d'obtenir le plus de liqueur possible les cucurbites dont
on se servoit autrefois avaient l'orifice très etroit les vapeurs
qui s'élevoient de la surface de la liqueur qui repondoit
à cet orifice les autres retomboient dans cette cucurbite
et se trouvoient être distillées plusieurs fois ce qui pouvoit
les decomposer. aussi se sert on maintenant de cucurbites
dont le fond est plus etroit que l'orifice la distillation
va plus vite et donne des resultats plus parfaits

[Margin: cela / et ne laissoit / passer que]

Mr Chaptal est un de ceux qui ont le plus contribué à la reforme de l'alambic. Baumé avant lui avoit reconnu l'inconvenient des alambics anciens. on a aussi proposé des serpentins à tubes très larges et même à plusieurs tubes, Mr Dejeux a eprouvé que la distillation etoit accelerée et que les produits en etoient meilleurs. l'inconvenient de nettoyer le serpentin fait qu'on a imaginé d'autres composés d'un assemblage de tubes droits qui se communiquent mais la complication de cet appareil fait qu'on ne s'en sert pas

la distillation appellée par les anciens per latus se fait au moyen de cornues mais en examinant bien la chose on voit que c'est encore une distillation per ascensum. les cornues sont de differentes natures il y en a de verre, de platine, de fer, de porcelaine; elles exigent quelques conditions pour etre bonnes; il faut que le ventre soit large et arrondi bien evasé le col doit etre large bombé et presenter le plus de surface possible car alors les vapeurs qui s'elevent du fond se condensent beaucoup mieux. l'angle qu'il forme avec le corps de la cornue approche du droit mais il doit cependant etre un peu plus penché vers la panse au reste on emploie la distillation à la cornue que quand la matiere a distiller a de l'action sur les metaux et qu'elle exige un degré de chaleur considerable

la distillation per descensum a lieu lorsqu'on applique le feu au dessus de la matiere que l'on veut distiller les vapeurs qui se degagent des corps ne pouvant le faire comme dans la distillation ordinaire au lieu de s'elever elles sont forcées de se jetter dans un vaisseau inferieur destiné a les recevoir c'est ainsi qu'on distille [illegible] les girofles en les mettant sur un linge placé sur un vase a bouche et pardessus on met

un plateau de Balance dans le quel il y a du feu la chaleur agissant sur les girofles en degage du phlegme et de l'huile essentielle qui se precipite au fond du vase

de ces trois manieres de distiller les 2 premieres sont seulement usités en pharmacie

L'exemple le plus simple de la distillation est l'eau lorsque le pharmacien veut avoir de l'eau tres pure et debarrassée de parties etrangeres il doit en distiller et choisir de preference celle de riviere ou de pluie. il ne faut pas pousser trop loin la distillation des eaux car les matieres salines etant de plus en plus rapprochées se volatiliseroient l'eau distillée a une saveur particuliere ce qui tient au defaut d'oxigene qu'on rencontre dans l'eau ord^re mais on peut lui en faire absorber en la transvasant plusieurs fois cette eau peut se conserver longtems sans s'alterer pourvu qu'elle ne soit point en contact avec la lumiere

On distinguoit autrefois les eaux distillées en odorantes et non odorantes suivant qu'on les obtenoit des plantes qui etoient avec ou sans odeur cette distinction est tres mauvaise car souvent une plante qui paroit inodore donne une eau distillée tres odorante

Parmi celles qu'on l'on nomment inodores est la laitue dont 3j produit un effet equivalent a un 1/2 g^r d'opium on distile d'abord 20 ℔ de laitue avec 20 ou 30 pintes d'eau pour retirer 15 pintes on redistille cette premiere eau sur de nouvelle laitue ayant soin d'ajouter de l'eau pour pouvoir obtenir un 2^d produit de 15 pintes on recommence ainsi une 3e fois c'est ce qu'on nomme cohobation

Cette eau de laitue est très calmante à la dose de deux ou trois onces. elle a très bien l'odeur et la saveur de laitue

La petite centaurée est aussi au nombre des plantes inodores qui donnent par la cohobation une eau distillée très forte. Toutes les matières ne peuvent pas se distiller au degré de chaleur dont nous venons de parler il est des substances qui ne peuvent être qu'à un degré inférieur à celui de l'eau bouillante. pour obtenir l'eau de végétation d'une plante on met la plante ~~dans un~~ au bain marie ~~au~~ bain chauffé ou on lutte fort complettement les jointures de ~~manière~~ cette manière la chaleur qu'y reçoit la plante n'est jamais supérieure à celle de l'eau bouillante la cucurbite doit porter une ouverture pour renouveler l'eau a mesure qu'elle s'évapore. la distillation continue jusqu'à ce que le végétal soit privé tout à fait de l'eau de végétation quelque fois il reste sec au point d'être pulvérisé. autrefois on y avoit beaucoup de confiance et l'on appelloit les eaux de cette nature <u>Eaux essentielles</u>. elles sont très claires

On est quelque fois obligé de donner un degré de chaleur au dessus de l'eau bouillante pour cela on ajoute du sel à l'eau de la cucurbite et alors elle chauffe davantage le bain marie que si ~~elle~~ l'on n'eût pas employé ce moyen

Les eaux distillées se gâtent avec le tems et deviennent à peu-près comme la solution de substances animales ce qui semble démontrer que ces eaux contiennent en effet une espèce de matière albumineuse approchant de la matière animalle plus l'eau est riche en principes plus elle s'altère aisément on a proposé d'ajouter à ces eaux pour les conserver une petite quantité d'alcool ce moyen qui ne leur nuit point sous le rapport médicinal réussit assez bien. les eaux distillées exposées à la lumière offrent des sédiments tantôt blancs tantôt verts

cette dernière couleur est dûe à une vraie végétation qui s'est développé sans qu'on sache comment

On distingue encore les eaux distillées en simples quand elles n'ont été distillées qu'une seule fois, en doubles celles qui ont été cohobés une fois et en triples celles qui ont été recohobées il y auroit de l'inconvénient à faire prendre toute sorte d'eau distillées triples [illegible] l'eau triple de menthe poivrée seroit trop forte et ne tarderoit pas à incommoder le malade il est aussi des principes qui ne peuvent s'unir à l'eau que jusqu'à un certain point lorsqu'elle en est saturée elle ne peut plus en admettre c'est en vain qu'on la recohoberoit

L'eau de fleurs d'orangers est simple ou double la première a peu de propriétés la double en a davantage et moins d'odeur ce qui d'abord peut paroître surprenant mais qu'on se rappelle que certains arômes sont moins épanouis ~~susceptibles~~ quand ils sont plus concentrés l'étonnement cesse l'eau de fleurs d'orangers double est dans ce cas son arôme est plus concentré que dans la simple mais si on ajoute un peu d'eau il se déve-loppe c'est par ce moyen que l'on reconnoît si une eau distillée est simple ou double la simple perd son odeur lorsqu'on la mêle à une certaine quantité d'eau la double au contraire acquiert une odeur plus forte pour que l'eau de fleurs d'orangers donnée seule produise un effet antisp-asmodique il faut que la simple soit prise à la dose d'[illegible] et la double d'une [illegible] elle sert souvent d'excipient à différentes potions ou bien on s'en sert pour aromatiser certains médicaments.

L'eau distillée de cannelle. L'écorce de cannelle donne une eau aromatique très forte elle se distile comme celle des autres plantes seulement quand elle est dure on la fait macerer avant de la distiller

L'eau de trois noix se distille en trois tems. d'abord avec les chatons de noyer puis avec les noix à peine formées et ensuite avec les noix presque mûres. on mele ensuite ces trois produits et on les distile cette eau d'abord très claire se brunit bientôt. elle contient du tannin et de l'acide gallique.

L'eau de Menthe poivrée elle ne doit pas être claire ainsi que l'eau de canelle parce qu'elle contient beaucoup d'huile essentielle en suspension

On peut faire des eaux aromatiques artificielles en prenant des huiles essentielles on en met deux ou quatre gouttes par pinte d'eau distillée on agite fortement pendant une 1/2 heure on filtre ensuite et on a une eau aromatique qui ressemble parfaitement à l'eau distillée de la plante dont on a employé l'huile essentielle on prepare aussi l'eau de sassafras de girofle de lavande mais la distillation des substances vaut beaucoup mieux

Pour conserver les eaux distillées il est bon de savoir qu'il ne faut les boucher que légèrement car il faut que l'eau puisse perdre la portion qui s'altère continuellement et que l'air puisse circuler à l'intérieur c'est pourquoi on les bouche qu'avec un bouchon de papier recouvert d'un capuchon de carton

Des Huiles Essentielles

on obtient aussi par la distillation des huiles essentielles ou ess
du commerce elles se trouvent renfermées dans des petites vesicu
placées dans divers organes des plantes il y a des vegetaux qui
peuvent en fournir de trois especes et même davantage la
racine, la tige, la feuille, la fleur, le fruit donnerait
separement autant d'huiles differentes qu'il y a de ces corps
d'autres plantes ne contiennent de l'huile essentielle que
dans certaines parties comme les petales, d'autres dans le
calice comme la rose pour obtenir cette huile on commence
par mettre la plante dans l'eau où on la laisse macerer pendant
trois ou 4 heures on la met ensuite dans un alambic et on
ajoute de l'eau à la hauteur de 5 ou 6 doigts si c'est
une huile legere on prend le recipient florentin et on
l'adapte au bec du chapiteau la plante etant mise dans
un alambic on doit s'abstenir de produire l'ébullition
sans quoi l'eau s'emparerait de l'huile et la denaturerait
or comme elle est necessaire pour favoriser la volatilisation
de l'huile essentielle il est utile de la conserver cette huile
passe avec l'eau dans le recipient florentin, d'abord l'eau
est très claire elle devient ensuite laiteuse a cause de l'huile
qui y est interposée et qui se rassemble à la surface
l'eau coule par le bec du recipient de sorte que dans la
même operation on obtient deux produits differents
de l'eau distillée aromatique et l'huile essentielle on
continue la distillation tant qu'on voit que l'huile
augmente quand elle n'augmente plus on cesse la

distillation pour retirer l'huile du recipient ou bouche le tube recourbé ou acheve de remplir le vase d'eau distillée et à l'aide d'un syphon ou d'une meche de coton ou haus[sé] l'huile Toutes les huiles essentielles s'obtiennent par ce procedé on peut prendre les plantes seches ou fraiches il faut seulement observer de les recueillir dans le lieu ou elles ont le plus abondamment par ce moyen on obtient une grande quantité d'huile

Toutes les huiles essentielles ne sont pas egalement volatiles quelques unes demandent un degré superieur à celui de l'eau Bouillante pour cela on ajoute comme nous l'avons dit plus haut du Sel à l'eau de la cucurbite c'est ainsi qu'on obtient l'huile de girofle de cannelle ces huiles etant plus pesantes que l'eau le recipient florentin est inutile

les huiles essentielles sont susceptibles de s'alterer promptement elles ne rancissent point comme les huiles grasses mais elles perdent leur arome passant en quelque sorte à l'etat resineux ou se desechant completement c'est a raison de cette propriété que l'on pense que les resines etoient des huiles essentielles ayant perdu leur fluidité elles deposent quelquefois au fond du vase une liqueur trouble epaisse contenant du camphre toutes n'en contiennent cependant pas quelques unes surtout les plus pesantes contiennent de l'acide Benzoique au lieu de camphre aussi rougissent elles la teinture de Tournesol et de Sirop de violette

On ne doit jamais faire prendre les huiles seules on doit les meler au jaune d'œuf au sucre ou a des alkalis le sucre est specialement employé avec les huiles pour aromatiser les ratafias —

Certaines huiles essentielles ne peuvent être filtrées telle est celle de roses qui a figé par le refroidissement on a comme pour ainsi dire l'eau on recueille toute l'huile on la liquéfie ensuite au bain marie et on la conserve bientôt elle se fige de nouveau et même se cristallise elle a une odeur extrêmement forte et une goutte peut suffire pour aromatiser une pinte de liqueur. La couleur la consistance et l'odeur des huiles essentielles varient beaucoup celle de la térébenthine est brune elle peut avoir une autre couleur suivant l'état où était la plante qu'on a distillé celle de lavande est jaune on en a quelque fois de couleur verte ce qui peut aussi dépendre de l'état de la plante et de la manière dont on conduit la distillation et de la saison où elle se fait

les huiles de tubéreuse, de jasmin, de lys ne sont point des huiles essentielles on ne les retire point par distillation on a de grands vaisseaux de fayence ou même de métal on y met une couche de coton cardé et imbibé d'huile et une couche de fleurs et ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait rempli le vaisseau au bout de 15 jours on ôte les plantes qu'on presse bien on exprime le coton imprégné d'huile et on a une huile chargée de principes aromatiques des fleurs qu'on a employé

On doit autant que possible préparer les huiles essentielles tous les ans a l'époque de la végétation des plantes on peut les redistiller quelque fois quand elles commencent a s'altérer

De l'Alcool

l'alcool etant un excipient fort employé en pharmacie servant a dissoudre les substances resineuses a separer differentes substances insolubles dans l'eau, entrant dans les preparations medecinales et autres il importe d'en bien connoître la nature et les moyens de l'obtenir. c'est ord.re par la distillation du vin à l'alambic qu'on le recueille la premiere liqueur qui passe est connue sous le nom d'eau de vie rarement elle est pure dans le commerce elle a une couleur jaunatre qui lui est absolument etrangere et qui n'est due que l'extracto resineux des tonneaux dans lesquels on conserve cette eau de vie on peut separer cette couleur à l'aide de la distillation les marchands qui croient qu'elle lui est naturelle et qu'il est de l'essence de cette liqueur de la presenter la colorent lorsqu'elle est blanche avec le sucre fondu (caramel) cette fraude n'a aucun inconvenient l'eau de vie meme en devient plus agreable au gout. quelquefois on emploie la resine du meme usage l'eau de vie peut bien servir pour faire quelques teintures, quelques preparations mais il en est beaucoup ou elle ne peut remplacer l'alcool elle contient toujours une certaine quantité d'eau qu'on peut en separer par la distillation au bain marie, et c'est ainsi qu'on fait le veritable alcool on peut lui donner differens degrés de spirituosités en fractionnant les produits l'alcool obtenu par ce procedé a beaucoup plus de force que l'eau de vie il brule presque sans residu et est incolore et leger, pour determiner le degré de force d

l'alcool on a imaginé un instrument nommé areomètre, c'est Baumé qu'on doit la perfection de celui dont on se sert à present cet instrument presente a l'une de ces extremités un renflement cylindrique et à l'autre un tige creuse dont l'interieur divisé en degrés marqués par une echelle on plonge la grosse extremité qui est lestée inferieurement avec du mercure, dans la liqueur son degré d'enfoncement designe la legereté de celui-ci et par conséquent sa force cependant il ne faudroit pas regarder ce moyen comme rigoureusement exact car l'eau de vie colorée par le caramel a plus de densité sans avoir plus ou moins de forces. plus l'instrument s'enfonce plus l'alcool est rectifié 38 40 degrés sont le terme de la plus grande rectification de l'alcool en le distillant au d... il se decomposeroit on doit cependant examiner si la temperature est elevée car il est clair que la liqueur etant moins dense l'areomètre s'enfonceroit davantage le contraire arrive en hiver dans ces deux cas contraires l'instrument baisse et monte sans que pour cela la liqueur ait plus de spirituosité de la necessité de consulter le thermometre et l'areomètre a la fois lorsqu'on veut faire une experience exacte

Pour que l'alcool soit comme il doit etre il faut qu'il soit leger transparent d'une odeur agreable bruler sans laisser de residus c'est cette liqueur que l'on doit employer dans toutes les operations de pharmacie a moins qu'on ne veuille faire des teintures qui demandent de l'alcool moins concentré on peut retirer l'alcool de toutes les substances capables de passer à la fermentation

vineuse - des fruits sucres &c &c. aux yeux du chimiste
c'est toujours la meme liqueur quelque soit la substance
qui l'ait fourni mais la saveur y fait connoitre des differences
qui semblent marquer de quelle substance on l'a retiré
cependant par la rectification on peut jusqu'a un certain
point oter cette saveur desagreable qui nous fait distinguer
les alcools pour cela on le distille avec du charbon
cette saveur exceptée il est indifferent de quel alcool
on se sert quelque soit l'operation que l'on ait a faire
pour retirer l'alcool encore plus rectifie et concentré on a un procedé
qui consiste a faire digerer du muriate de chaux dans
l'alcool ce sel s'y etant par solubles s'empare seulement de
l'eau et gagne le fond du vase et laisse l'alcool nager
a la surface le sulfate de soude effleuri produit le
meme effet. ce moyen peut convenir dans quelques cas mais
il ne peut pas etre general car l'alcali agit non seulement
sur l'eau mais sur l'alcool et l'altere d'une maniere plus
ou moins marquée. c'est avec l'alcool qu'on fait les esprits aromatiques
on donne ce nom l'alcool qui tient en dissolution l'arome
d'une ou plusieurs plantes. on fait ces esprits en faisant d'abord
macerer les plantes ou fleurs dans l'alcool et en distillant
ensuite au bain marie. elles ont lorsqu'elles sont beaucoup
res moins d'odeur que lorsqu'elles sont etendues d'eau a cause
de la concentration de l'arome toutes les liqueurs alcooliques
de pharmacie blanchissent lorsqu'on les etend d'eau ce qui
est du a une portion d'huile essentielle qui ne peut se
dissoudre les esprits ou eaux spiritueuses suivant d. Base
a l'eau theriacale generale vulneraire Baume fioravanti

l'alcool soit uni de l'eau aux liqueurs potables Ratafia crèmes &c on doit prendre de preference à l'eau de vie de bon alcool parcequ'il faut toujours faire de l'eau de vie avec de l'alc[ool] on prend alors par macération ou par distillation on fait par le 1er procedé les ratafiats de Citrons de fleur d'oranger &c et par le second l'élixir de Garus la crême d'absynthe &c on a remarqué que les liqueurs potables se conservent mieux a une temperature de 12 ou 15 degrés que celle des caves

La lactescence que l'on trouve dans les liqueurs obtenues par la macération fait qu'on a de la peine a les filtrer quelques personnes ont imaginé d'y jetter un blanc d'œuf qu'ils fouettent bien d'autres deux cullerés de crême par pinte de liqueur la crême etant un corps gras s'unit aux huiles essentielles et forme un savon qui venant nager à la surface permet a la liqueur de se filtrer par ce moyen on peut enlever aux liqueurs le mauvais gout qu'elles ont provenants des huiles essentielles

Nous avons dit que la distillation per latus (signification qui n'est plus usitée) se faisait au moyen des cornues les cornues les plus en usages sont celles de verre qui ne sont attaquables par aucun corps les cornues de porcelaine peuvent egalement servir mais les meilleurs seroient celles de platine s'il etoit facile de mouler ce metal on pourroit alors pousser les analyses beaucoup plus loin c'est des cornues de verre dont on se sert pour rectifier les acides et surtout l'acide sulphurique de commerce qui n'est jamais pur avant. car si on le rectifioit dans des vaisseaux de plomb comme on le fait

le degré de chaleur devant être plus fort il l'auroit
indubitablement

De l'Ether

Sa préparation n'est pas fort ancienne elle ne datte que du milieu du dernier siècle c'était le secret d'un charlatan avec lequel composa le duc de Bourgogne pour le posséder Rouelle fut chargé de faire l'expérience et depuis son travail tous les pharmaciens devinrent à répéter les expériences mais ils s'y plaignirent de ne pas obtenir les mêmes résultats ce qui fut provenant de ce qu'ils opéroient trop en petit il faut au moins une livre d'alcool et d'acide pour obtenir un résultat uniforme et constant il suffit d'avoir de l'acide concentré à 72° et de l'alcool de vin à 36.4° l'alcool de bière pourroit également servir mais il est moins bon et donne à l'éther qui en résulte une saveur qui le fait reconnoître on fait le mélange de ces deux liqueurs dans un matras en mettant d'abord l'alcool puis l'acide sulfurique mais par petites portions pour ne pas faire rompre les vaisseaux par la grande chaleur qui se dégage quand le mélange est fait on le verse dans une cornue tubulée préalablement chauffée à la température de la liqueur on adapte à la cornue tubulée un ballon suivi de deux flacons de Woulf on lute le tout avec précaution et on augmente le feu assez de faire entrer de suite le mélange en ébullition les premières vapeurs qui passent et se condensent dans le col de la cornue ne sont que de l'alcool éthéré aussitôt la formation de l'éther il se convertit en gaz mais comme

ce gaz n'est pas permanent qu'au contraire il se condense aussitôt qu'il perd la chaleur necessaire à sa volatilisation les parties qui ont été conséquemment par dans le Balon passent dans les flacons où elles se condensent à l'aide d'un peu d'eau qu'ils contiennent il ne faut donner ni trop ni pas assez de feu il faut que le mélange soit toujours en ébullition. L'éther qui sort ainsi n'est pas pur il contient de l'acide sulphureux volatil de l'huile douce de vin ou de l'eau on le separe de ces derniers produits par la décantation et on sature l'acide sulphureux par un peu de sulfate ou se distille à un feu très doux en observant de ne pas pousser trop loin l'opération car on perdrait par un des produits qu'on a intention de separer

La théorie de l'éther se réduit à savoir que l'acide sulphurique en agissant sur l'alcool met à nu une portion de son carbone et fait rapprocher l'éther des huiles essentielles ce carbone à son tour enlève à l'acide sulphurique une portion de son oxigene et le réduit à l'état d'acide sulphureux d'où viennent les vapeurs blanches qui s'élèvent lorsque l'éther a fini de distiller l'acide sulfurique et l'alcool étant dans leur principe sont cause de tous les produits qu'on obtient par la suite ainsi l'oxigene de l'acide sulphurique se combinant avec l'hydrogene de l'alcool et forme de l'eau de l'oxigene de l'hydrogene et du carbone tiré de la décomposition de ces deux substances donne de l'huile l'hydrogene l'oxigene et le carbone dans des proportions differentes que pour l'huile donne de l'acide acetique enfin l'acide sulphurique perdant toujours son oxigene devient souffre

la liqueur anodine d'hoffmann differe de l'ether par la preparation du constituant elle se fait aussi par la distillation elle est moins etherée que l'ether il entre dans sa composition que les proportions de 8 onces d'acide vitriolique et demi d'alcool on y fait entrer de l'huile douce de vin mais l'ether est preferable

l'ether bien preparé est un liquide clair transparent d'une odeur agreable & volatil surnage l'eau lorsqu'il est bien pur c'est un tres bon calmant et antispasmodique autant qu'on n'est pas trop timide sur la dose on peut en pousser la dose fort loin quand le malade y est habitué

Mr B— est parvenu a en prendre une pinte par jour il commence a en faire usage à la dose d'un demi gros

C'est avec l'ether qu'on fait la teinture de castoreum on le coupe par tranche et on verse dessus l'ether qui se charge de tous les principes resineux de ce medicament

L'ether nitrique se prepare de meme a doses egales mais il passe toujours dans le produit du gaz nitreux qu'on pourroit a la verite enlever en partie en distillant sur du sucre mais au bout de quelques tems cette ether redevient acide

l'ether acetique est beaucoup plus employé que l'ether muriatique qui est plutot un produit chimique que pharmaceutique il faut operer avec un vinaigre tres concentré et un alcool tres rectifié ou la cohober six fois avec acquerir dans la cornue il n'a pas encore été employé interieurement mais

mais il a très bien réussi dans les douleurs rhumatismales même celles qui avoit résisté à l'opium ou en fait des frictions sur les parties douloureuses.

les substances animales desséchées fournissent aussi par la distillation des produits huileux empireumatiques ils varient par leur odeur leur consistance et leur couleur

les os et la corne de cerf sont dans ce cas mais les os sont à préférer c'est par leur distillation qu'on obtient cette huile connue sous le nom d'huile animale de Dippel pour distiller les os on les réduit en fragmens assez menus on les introduit dans une cornue de grès et on procède à la distillation on obtient de l'ammoniaque qui se forme dans l'acte même de l'opération et qui se combine en partie avec du gaz acide carbonique qui se forme aussi avant ces produits on obtient du flegme en plus ou moins grande quantité et passe ensuite un liquide très coloré qui a l'odeur de l'ammoniaque l'intérieur du récipient se tapisse de cristaux de ce carbonate ensuite l'huile passe goutte à goutte elle s'épaissit et devient bientôt noire et fétide il se dégage beaucoup de fluides élastiques que l'on néglige l'opération terminée on délute et l'on trouve dans le récipient une liqueur trouble contenant de l'huile en partie et on obtient ce qu'on appellait esprit volatil de corne de cerf ou d'os. c'est un composé d'eau qui s'est formé et dissout le carbte d'ammoniaque qui s'unit à l'huile et forme une liqueur savoneuse tenue en dissolution dans l'eau on rectifie cette huile à plusieurs fois et l'on obtient ce que l'on appellait huile animale de Dippel quelque fois même on la distille # qui

jusqu'à 15 fois alors elle est presque incolore, très legere presque aussi volatile que l'ether c'est un puissant antispasmodique on en prend sur du sucre

Cette liqueur noircit avec le tems pour peu que l'air y ait accès dans cet etat elle ne peut ni ne doit etre employé comme medicament il faut la rectifier et on voit dans ce cas du charbon rester dans la cornue quoi qu'on s'est servi pour la rectifier plus on la rectifie plus son odeur se dissipe et devient insensible on peut a force de la redistiller la decomposer entierement

On a proposé pour rectifier cette huile d'entourer les flacons de papier noir pour intercepter le contact de la lumiere on se sert aussi cette huile bonne contre le rhumatisme mais son odeur est telle que quelque fois le malade ne peut la soutenir ainsi on ne doit y avoir recours que quand les autres moyens ont echoué

Le carbonate d'ammoniaque qui s'attache au col de la cornue retient un peu d'huile qui lui communique son odeur autrefois on y avoit de meme beaucoup d'huile animale qui ont les memes proprietés

De la Sublimation

La sublimation est une operation par laquelle un corps s'eleve en vapeurs jusqu'à la partie superieure d'un vase dont la temperature est inferieure a la sienne, perd tout son calorique # s'y condense sous forme solide et quelque fois cristallisé en un mot la seule difference qui existe entre la sublimation et la distillation c'est que les produits de l'une sont solides et ceux de l'autre sont liquides.

qui lui donnoit cette forme

Le souffre substance simple se purifie au par ce moyen le fus (?) on en enlève que les substances qui y sont combinées dans le commerce on le sublime en grand dans des vaisseaux communiquants par des tuyaux de cheminées a des chambres

voisines mais comme cette preparation est souvent faite sans precautions il arrive presque toujours que le souffre sublimé ne contienne et plus ou moins acide cet acide vient de ce que pendant l'operation on laisse tomber du souffre sur le charbon qui echauffent les fourneaux, cette combustion la convertit en gaz acide sulfureux lequel en se glissant les trous en même temps que le souffre finit par s'interposer entre les molecules du souffre sublimé. on peut lui enlever cet acide en le lavant; c'est ainsi que l'on doit preparer le souffre pour l'usage interieur mais pour l'exterieur ces precautions sont inutiles

L'acide Boracique s'obtient par la sublimation de Borate sursaturé de soude ou le borax et sel sedatif d'homberg ou le regarde comme tres boracalinant pour l'obtenir on met dans une cucurbite de verre une pâte liquide faite avec le Borax et l'eau saturée d'acide sulphurique on adapte ensuite le chapiteau de verre on pose le tout sur un bain de sable et on y met le feu bientot on voit l'acide Boracique venir se sublimer aux parois du chapiteau sous forme de petites lames argentées très legeres il manifeste tres peu les caracteres des autres acides il rougit fort peu les teintures bleues vegetales mais il forme des sels avec les Bases salifiables. ce sel obtenu par precipitation est moins pur

L'acide Benzoique aussi nommé fleurs de Benzoine se sublime entre deux terrines. il est sujet a perdre sa couleur blanche lorsqu'il est avec l'air ce qui vient d'une portion d'huile de Benjoin qui s'est volatilisée avec lui et y adhere assez pour ne s'en pas separer et qui se carbonise a la longue ou lui rend cette couleur

en le sublimant une seconde fois alors on peut le conserver sans craindre qu'il s'altère mais il reste à savoir si on n'aurait pas tort de le rectifier et si par là on ne diminue pas ses propriétés médicamenteuses ce qui pourrait être vrai rien n'est certain

Le succin fournit encore un acide concret par la sublimation il est jaune d'abord mais on le purifie en le sublimant une seconde fois

Le sulfure de mercure (Cinnabre) se prépare de même

Le Muriate suroxigéné de mercure s'obtient encore de cette manière il est le résultat de la sublimation d'un mélange de nitrate de mercure de muriate de soude et de sulfate de soude on doit pour l'avoir pur le sublimer deux ou trois fois dans un balon sur un bain de sable

Le muriate de mercure doux (calomelas aquila alba) diffère du sublimé en ce que pour le faire on prend parties égales de mercure coulant et de sublimé corrosif que l'on triture ensemble avec un peu d'eau pour empêcher le sublimé de s'élever alors il cède une partie de son oxigène au mercure qui s'oxide en gris on introduit le tout dans un matras ~~et on le sublime~~ sur un bain de sable et on y met le feu alors le mercure vient se sublimer aux parois du matras en aiguilles plus ou moins longues on réitère la sublimation deux ou trois fois afin que le mercure soit bien sublimé et ensuite on lave le mercure doux à l'eau bouillante en le pulvérisant parce que le sublimé + se dissout dans l'eau et le mercure doux qui est insoluble reste le même ce sel portait le nom de calomelas quand il avait été sublimé 7 fois mais

+ qui pourrait rester dedans

le Doz de Sublimation lui est nuisible il se donne en poudre à la Dose de 2: 4: 6: 8: 10 grains et plus

le muriat d'ammoniaque Sublimé avec le Sel le rend Soluble dans l'eau

le muriat d'ammoniaque s'obtient encore par la Sublimation de la Suie, des excrements des animaux qui paissent les herbes salées tels sont les chameaux c'est particulierement de l'egypte que ce Sel nous venoit on le prepare aussi en france.

Le camphre est le produit de la distillation du laurus camphora de Linné cette distillation est aussi comme on le voit une Sublimation puisque le resultat en est Sec.

Pour preparer le camphre on prend d'ordinaire les racines des arbres et alors on fait toute la plante on les met avec de l'eau dans une cucurbite le feu est on recouvre avec un chapiteau dans lequel on a placé des cordes de riz ou de latte et on distille alors le camphre brut vient se Sublimer aux cordes et au haut du chapiteau. pour purifier le camphre on le mêle a 1/16. de son poids de chaux et on le Sublime dans des recipients de verre dans cette operation la chaux s'empare des corps etrangers et le camphre se Sublime tres pur. ainsi Sublimé le camphre est une huile volatile rendue concrette par le carbone d'une odeur vive et desagreable d'une Saveur fort plus volatile que les huiles volatiles.

De la calcination

la calcination est une operation qui se pratique au moyen du feu ou d'autre fois a l'aide de dissolvans convenables. le but qu'on se propose en l'employant est de séparer de certains corps qu'on calcine des principes qui leur sont unis ou de les disposer a absorber d'autres principes pour les convertir en medicament -

on calcine a differens degrés de chaleur moderée et violent quelque fois aussi la calcination se fait a une temperature basse on l'appelle lente dans toute calcination d'un metal il y a absorption d'oxigene le metal devient plus pesant change de couleur mais quand on calcine un corps composé comme des sels, des vegetaux ou volatiles dont la base sont l'acide ont toute autre principe volatil

la calcination lente s'opere tous les jours sous nos yeux a l'egard du zinc, du cuivre du fer et d'autres metaux

le zinc calciné ou le produit de la calcination du zinc fournit un medicament a la medecine dont on fait peu d'usage on a differents procedés pour cette calcination mais le meilleur est celui de Baumé on ne doit l'employer que quand il est exactement porphirisé car il serait dangereux d'introduire dans l'estomac un metal en meme tems qu'un acide il est un assez bon antispasmodique a la dose depuis 15 jusqu'a 36 grains les mays [illegible] ont cependant pas toujours repondu au succes qu'on en attendait on l'emploie encore comme cosmetique il entre dans certaines pommades antiophtalmiques pour guerir certains legers ulceres des paupieres a la dose d'un demi gros, par once de cerat dans lequel on fait entrer du blanc de Baleine

l'antimoine calciné fournit aussi deux oxides l'un gris et l'autre blanc qui entrent dans le verre d'antimoine

il s'oppose par la calcination du sulfure on a deux moyens d'oxider l'antimoine 1° par les sels le nitrate de potasse projetté en poudre avec lui dans un creuset rouge il se fait une deflagration il en resulte du sulfate de potasse et de l'oxide d'antimoine blanc c'est le fondant de Rotrou l'antimoine diaphoretique et cette preparation donne des a differens sels

Le plomb fournit 1° oxide gris 2 oxide jaune 3° l'oxide demi vitreux (litharge) 4° enfin oxide rouge (minium) ex entrent dans la preparation des emplatres

le mercure donne plusieurs oxides. 1° le precipité gris. 2° le precipité rouge par l'acide nitrique. 3° jaune par l'acide sulfurique

L'arsenic donne aussi un oxide blanc susceptible de prendre la forme vitreuse

le fer fournit plusieurs medicaments par la calcination et l'oxide se fait spontanement à l'air libre c'est la rouille occasionée par l'humidité et l'oxigene c'est ainsi qu'on prepare le saffran de mars à la rosée c'est un carbonate de fer parce qu'il a absorbé l'acide carbonique de l'eau apres en avoir absorbé l'oxigene on prepare aussi un oxide de fer en mettant de la limaille de fer dans de l'eau celle ci se decompose et forme de l'oxide de fer noir

l'étain lorsqu'il est fondu fournit un oxide blanc que l'on nomme potée d'étain

on calcine le carbonate de chaux pour avoir la chaux pure le sulfate acide d'alumine ~~pour avoir~~ et de potasse pour le rendre plus caustique

le carbonate de Magnesie soumis à la calcination perd d'abord de l'eau ensuite son acide carbonique et laisse pour residu de la terre dans l'état de pureté c'est ainsi qu'on l'emploie de preference au carbonate comme anti-acide parceque le degagement de cet ~~cet acide~~ acide depuis dans l'estomac fatiguerait singulierement on conserve la magnesie dans des flacons bien bouchés et a l'abri du contact de l'air.
on calcine aussi le sulfate de chaux

De la Combustion

C'est une operation au moyen de laquelle on change, ou denature les principes constituants d'un corps en y fixant une quantité quelconque d'oxigene elle est rapide ou lente dans le premier cas il y a toujours un degagement considerable de calorique dans le second cas la fixation de l'oxigene est tellement lente que le calorique ne nait pas sensible pour nous mais il ne s'en degage pas moins en deux combustions sont employés dans les laboratoires par la premiere on obtient les oxides, les acides tels que le phosphoreux dans ce cas il y a degagement de calorique et de lumiere comme si la combustion etait rapide le souffre produit l'acide sulphoreux mais il faut le secours d'un feu doux

On emploie la combustion rapide pour differentes preparations pour celle des alcalis dans la combustion des vegetaux les vapeurs qui s'elevent pendant l'operation sont de l'acide pyroligneux et une foule d'autres gaz qui peuvent etre refoulés chez eux memes et achever de se bruler a l'aide d'un couvert qui ne doit pas bien fermer de cette maniere se preparent et se lavent de la lixiviation les sels de centaurée et d'absynthe qui entrent dans les opiats et potions febrifuges

pour rendre les alcalis plus blancs et plus purs on calcine les cendres dans des creusets rouges. on les in on filtre et on évapore à siccité c'est ainsi qu'on retire la potasse du commerce mais comme elle est trop impure pour on la traite avec une petite quantité d'eau froide qui dissout la potasse seulement sans toucher aux autres sels on décante la liqueur qu l'on traite ensuite par la chaux pour enlever l'acid. carbonique qu'elle contient c'est ainsi qu'on obtient la potasse caustique (pierre à cautère).

Le charbon se prépare aussi par la combustion des végétaux ceux qu'on veut faire entrer dans certains médicaments externes ont besoin d'être faits dans des vaisseaux fermés de manière que le végétal soit bien décomposé et que le charbon soit sonore et bien cassant le charbon d'éponge sert à quelques préparations destinées pour la guérison des goîtres on le prépare en lavant bien les éponges ensuite on les fait brûler dans un creuset rougi il se dégage plusieurs gaz et il reste un charbon qu'on pulvérise parties égales de ce charbon de muriate de soude et de muriate d'ammoniaque pulvérisés et suspendus au col au moyen d'un collier ont souvent réussi mais est-ce au charbon qu'on doit cette guérison de la tumeur? il paraîtrait plus vraisemblable de l'attribuer au muriate de soude qui par la transpiration s'empare de l'acide muriatique du sel ammoniaque que cette décomposition se fait extérieurement qu'en conséquence l'ammoniaque est

aux liqueurs en contact avec la liqueur le penetre et en opere peu a peu la resolution le menstrue se sature agit deux ce cessonnement resolutif on change et cellette tous les 15 ou 20 jours

de l'incineration

c'est une operation au moyen de laquelle, lorsqu'on a enlevé a un vegetal une partie de ses principes, on acheve de lui enlever tout son charbon en le reduisant en cendre

de la Fusion

la fusion est une operation au moyen de laquelle on destine les molecules d'un corps de maniere a changer leur etat solide en liquide il faut pour operer ce changement employer le calorique qui s'interpose entre les molecules du corps et peut meme quelque fois les rendre gazeuses elle s'opere donc par la chaleur sur des corps liquides c'est ce qu'on fait tous les jours en fondant un metal

Dans le nombre des medicaments officinaux plusieurs exigent de la fusion dans leur preparation non seulement pour separer les corps etrangers mais encore pour faire naitre des combinaisons c'est ainsi que se font toutes les alliages

il y a deux sortes de fusion 1° la fusion aqueuse 2° la fusion ignée. la 1re se remarque sur des corps qui ayant une certaine quantité d'eau se fondent, dans cette eau qu'ils ont retenue en cristallisant, lorsqu'on y applique le calorique et si on continue de chauffer bientot cette eau se volatilise en grande partie et il passe ensuite a la seconde espece de fusion quelque fois

il est necessaire de volatiliser cette eau de cristallisation comme cela est dans le sulfate acide d'alumine &c.

Un autre exemple de cette espece de fusion est celle que l'on fait subir au nitrate de potasse qui par sa transparence sa forme cristalline a un aspect d'un blanc opaque il a perdu un peu de son eau de cristallisation il n'a fait que changer d'etat et non de nature on le nommait alors cristal mineral sel de prunelle aujourd'hui nitrate de potasse fondu avant de jetter la matiere dans la bassine on projette un peu de souffre qui brule rapidement et il resulte de l'acide sulfurique s'empare d'une petite quantite de cette potasse qu'il convertit en sulfate qui se trouve uni au nitrate de potasse une petite quantite il est vrai assez peut-etre pour rendre ce nitrate un peu purgatif quand on n'a pas mis assez de souffre ce sel est un peu deliquescent a cause de la quantité de potasse qui se trouve en exces qui attire l'humidité de l'air la meme chose peut s'appliquer a tous les sels la fusion aqueuse n'a lieu qu'autant qu'il existe de l'eau dans le sel aussitot cette eau dissipée le sel prend l'état solide

Le sulfate acide d'alumine est encore un sel legerement escarotique dans son etat de cristallisation mais il l'est encore davantage lorsqu'il est calciné c'est dans cet etat qu'on l'emploie

La fusion ignée est necessaire pour la preparation de la pierre a cautere elle s'obtient comme nous l'avons deja dit en faisant bouillir du carbonate de potasse avec de la chaux qui s'empare de l'acide carbonique

On fait ensuitte évaporer a siccité puis on fond pour enlever le plus d'eau possible ce qui la rend caustique on la coule ensuitte sur une pierre bien unie

la pierre a cautere a besoin d'une certaine portion d'humidité pour son efficacité car corpora non agunt nisi sunt soluta on doit la conserver dans des vaisseaux bien bouchés car elle attire puissament l'humidité de l'air elle devient par sa couleur tantot rougeatre tantot verdatre, grisatre elle tient au degré de chaleur de la ffusion [?] dans laquelle on la coulée

la pierre infernale est le nitrate d'argent

fusion. Le sous eau de cristallisation elle se prepare en dissolvant de l'argent de coupelle dans de l'acide nitrique leger quand cette dissolution est faite on evapore jusqu'a cristallisation on fond ensuite les cristaux aussitot que la fonte est tranquille on couse tant ce liquide qui est ce moment pour verser la matiere dans une lingotiere si on tarde un peu ce sel se decompose l'acide nitrique se volatilise et il ne reste plus que de l'oxide d'argent on se sert de creuset de gres pour fondre ce sel lorsque le degré de fusion n'a pas été bien saisi et qu'il a été poussé un peu trop loin elle est alors noiratre sa cassure doit être rayonnée du centre a la circonférence un peu solide susceptible de se tailler comme un crayon ce qui n'aurait pas lieu si elle etait trop friable si la fusion au contraire n'a pas été poussé aussi loin quelle aurait du l'etre elle est d'un gris blanchatre et moins escarotique

quoique l'argent de coupelle soit préférable on pourrait néanmoins le retirer d'argent amoncé alors la usernal sont verdâtre et déliquescente à cause du nitrate de cuivre qu'elle contiendrait on peut séparer le nitrate de cuivre du nitrate d'argent seulement au moyen de la différence de solubilité des deux sels

l'antimoine fournit encore par la fusion des de ses oxides le verre d'antimoine (oxide vitreux d'antimoine) qui est usité en pharmacie le foie d'antimoine préparé de même (oxide d'antimoine sulfuré)

de la cristallisation

la cristallisation est une opération par laquelle certaines substances et surtout les sels en abandonnant le liquide dans lequel ils sont dissous passent de nouveau à l'état solide et prennent une forme symétrique et particulière.

pour que la cristallisation ait lieu plusieurs conditions doivent être réunies 1° il faut que le sel p. ex. soit en solution dans une quantité quelconque d'un liquide approprié cependant il est des sels qui cristallisent sans le secours d'aucun liquide tels sont ceux qui se subliment comme le M. S. O. de Mercure mais ces cas sont très rares et encore la cristallisation diffère-t-elle qui affectent les mêmes sels obtenus par le moyen de l'évaporation 2° que la quantité d'eau soit relative à sa tendance que les molécules salines exercent les

unes sur les autres 3° que l'evaporation se fasse à l'aide d'une temperature convenable plusieurs sels ne cristallisent qu'à une temperature superieure à celle de l'air atmospherique d'autres à une temperature ou le feu enfin à une temperature inferieure pour obtenir beaux cristaux il faut operer sur de grandes masses d'eaux les petites bien moins grande.

Leblanc est parvenu à obtenir des cristaux Bg plus gros que ceux qu'on obtient ord. en mettant dans la solution d'un sel prêt à se cristalliser un ou plusieurs cristaux du meme sel une autre condition necessaire encore pour la cristallisation c'est que la liqueur soit evaporée au point convenable c'est d'evaporer les liqueurs (?) la plus grande attention certaines substances salines veulent l'etre avec plus ou moins de precaution d'autres avec beaucoup d'attention la cristallisation spontanée est celle qui donne les beaux cristaux et les plus reguliers mais malheureusement sa longueur fait qu'on s'emploie fort rarement

Chaque cristal d'un sel contient ordinairement une certaine quantité d'eau nommée à cause de cela eau de cristallisation elle n'est point essentiel au sel car il peut la perdre sans cesser d'etre sel elle ne sert qu'à operer et à entretenir la regularité de la cristallisation l'eau qui se trouve dans les cristaux salins est de l'eau parfaitement pure la quantité varie suivant la nature des cristaux parmi ceux-ci les uns perdent promptement leur eau de cristallisation et d'autres plus ou moins lentement le medecin ne doit pas perdre

de voir cette considération dans la prescription qu'il fait de sels cathartiques qui a pour base de cristal doit être donné à moins forte dose que le même sel qui est moins chargé

Le sulfate de soude cristallise en cristaux hexaèdres très longs et cannelés sur les faces et terminés en biseaux ce sel admet dans la formation de ses cristaux plus de moitié de son poids d'eau de cristallisation sa saveur est fraiche amère salée il est efflorescent à l'air et soluble dans l'eau son poids d'eau froide

Le sulfate de magnésie cristallise en prismes à quatre pans ayant les bases terminés par des pyramides quadrangulaires il est d'une amertume extrême ce qui lui a fait donner le nom de sel cathartique amer en réunissant cette propriété à celle qu'il a d'être purgatif ce sel est très soluble et un purgatif doux à la dose d'une demi once

Le sulfate de potasse cristallise en prisme en six pans terminés par des pyramides quadrangulaires souvent en doubles pyramides hexaèdres jointes base à base ou dans pyramides quadrangulaires sa saveur est amère désagréable il est moins soluble que les précédents

Le sulfate acide d'alumine cristallise par le refroidissement en octaèdres unis avec quelques

modifications quand il est calciné il est en masses blanchatres sans forme reguliere sa saveur est styptique et desagreable

Le sulfate de cuivre a une saveur styptique metallique et tres desagreable c'est un poison violent auquel il est difficile de remedier on l'emploie comme escarotique

Le nitrate de potasse cristallise en prismes a six pans reguliers saveur piquante et fraichissante il est diuretique

Le nitrate de soude il existe abondamment dans la nature pour l'avoir pur on purifie le sel qui nous vient du commerce du bien on le fait de toutes pieces il a une saveur salée agreable non alterable a l'air lorsqu'il est tres pur

Le tartrate de potasse pour le faire cristalliser on met la liqueur dans un vase contenant de l'eau chaude et on la recouvre d'un autre terrine la cristallisation s'opere alors tres facilement

L'acetate de potasse, l'acetate de soude sensiblement differemment le premier ne s'obtient que par dessication et ne cristallise pas regulierement l'acetate de soude au contraire est susceptible de cristallisation mais pourvu qu'on agite le vase ou qu'on souffle la liqueur la cristallisation se fait d'une maniere trop rapide et de pendule mass-

Tartrate antimonie de potasse emetique, tartre stibie se prepare en com par cristallisation

il est frequemment employé a cause de l'avantage qu'il offre de pouvoir être administré tantot comme purgatif, tantot comme vomitif suivant les doses auxquelles on l'administre la forme de ces cristaux est ordinairement le tetraedre ou octaedre sa saveur est metallique et tres apre

Beaucoup d'autres sels se preparent encore par la cristallisation

De la Precipitation

La precipitation est une operation qui tend a diviser les molecules insolubles d'un corps a l'aide d'un vehicule approprié

On distingue en pharmacie des precipités purs et des precipités impurs. les 1er quand une matiere separée de celle a laquelle elle etoit unie se precipite et les 2e quand la substance que l'on veut obtenir s'unit a un des excipients qui a precipité ainsi la magnesie se prepare par cette operation on prend pour cela une solution d'un sel magnesien on y verse une solution d'alkali ou d'une terre qui ait plus d'affinité avec l'acide que n'en a la magnesie cette nouvelle base s'empare de l'acide et la magnesie se precipite seule on filtre en retenant la magnesie reste seule sur le filtre on fait ensuite secher pour pouvoir employer ce precipité en pharmacie on doit se servir pour la la tirer d'une grande quantité d'eau distillée

afin que le produit soit plus divisé il faut aussi laver ce precipité avec l'eau distillée jusqu'à ce qu'elle en sorte insipide quand le magnesie est séchée la presse on doit la serrer de suite dans des flacons bien bouché car elle a beaucoup d'affinité pour l'acide carbonique dont elle se sature la calcination fait évaluer cet acide cette magnesie bien pure convient dans les empoisonnements par les acides mais il faut l'administrer sur le champ elle convient aussi dans les aigreurs d'estomac

Si dans une solution de sulfate de magnesie on en verse une de carbonate de potasse l'acide sulphurique se porte sur la potasse en degage l'acide carbonique qui trouvant la magnesie libre s'unit a elle et forme avec elle un sel peu soluble qui se precipite c'est ce qu'on nomme precipité magnes

On employait autrefois le carbonate de magnesie precipité dans le meme cas que la magnesie pure mais elle a l'inconvenient de faire effervescence dans l'estomac et d'occasionner dans ce viscere une distention considerable a cause de l'acide carbonique qui se degage.

Une autre circonstance ou on a recours a la precipitation c'est quand on veut obtenir l'alumine pure on se sert encore ici d'une solution de potasse le reste du procedé est le meme que pour la magnesie

avec les metaux on prepare aussi des precipités ainsi que se preparent les oxides metalliques tels que ceux de zinc dont on se sert souvent une quantité certaine

de sulfate de fer le precipité alors est jaunatre et contient de l'oxide de fer car l'oxide de zinc est ordinairement blanc.

Le mercure doux peut aussi (dans un cas prevu) se faire par precipitation pour cela on fait dissoudre du mercure dans de l'acide nitrique du mercure ce que l'acide soit saturé en etendant cette solution d'eau distillée on y verse ensuite une solution de muriate de soude et il se fait double decomposition le mercure s'empare de l'acide muriatique et se precipite a cause de son insolubilité on filtre apres avoir lavé avec soin pour separer le muriat suroxigené

Avec le fer on obtient deux precipités souvent employés en medecine et qui sont preferable a beaucoup d'autre oxides parceque ils sont plus divisés et plus susceptibles d'entrer en combinaison ~~souvent en employé en medecine~~

Souvent on employe des resines obtenus des teintures dont elles ont été precipités par l'eau qui ayant plus d'affinité qu'elles avec l'alcool les en separe —

l'alcool sert aussi a precipiter quelquefois des sels en solutions dans l'eau

le nitrate de Bysmuthe fournit encore un precipité au lieu d'alkali on ne se sert que d'eau d'abord. ce precipité est ce qu'on nomme le blanc

de fer, c'est un sel; tandis que celui qu'on fait naître par un alkali est un oxide de Bysmuth ce fard fait promptement écailler la peau en absorbant la transpiration. le gaz hidrogène le fait devenir jaunâtre noir ensuite

De l'Art de Formuler

Si la connoissance des médicamens et leur formulation est nécessaire à celui qui se destine à l'art de guérir il ne lui est pas moins utile de savoir les unir et les combiner car souvent la manière dont le médecin fait sa prescription influe sur la préparation et les propriétés des médicaments

1° l'art de formuler exige pour des connoissances suffisantes de la matière médicale, comment en effet se permettre une prescription si on ne sait pas reconnoître les médicaments par leur odeur, leur saveur et les autres propriétés physiques qui les caractérisent et si on ignore à quel règne ils appartiennent

2° les connoissances une fois acquises il est nécessaire d'étudier les changements que les médicaments simples sont susceptibles d'éprouver quand on les mêle ensemble a fait en effet ~~que les médicaments simples sont susceptibles~~ de former des compositions et des décompositions qui changent les propriétés des substances combinées c'est ainsi que des substances ~~combinées dont~~ prises isolement ne sont point nuisibles et le deviennent lorsqu'elles sont combinées et vice versa

3° il faut connoitre les divers préparations dont chaque médicament est susceptible, c'est ainsi qu'il faut savoir que certains vegetaux exigent que leur tissu

sont ramolli par l'eau d'autres doivent etre employés dans leur etat naturel que d'autres enfin veulent etre traités par le vin, les acides, les alkalis, les huiles &c. Si l'action de chacun de ces agens n'avoit été etendue bien des medicamens seroient restés ignorés

Les vegetaux ont des principes immediats qui varient en proprietés et qui demandent des agents differens c'est ainsi que l'eau dissout tres bien le principe muqueux et ceux qui sont solubles dans elle tandis que pour dissoudre les resines il faut recourir à l'alcool

4o il faut connoitre les proprietés medicamenteuses des substances dans leur etat naturel sans cela il seroit impossible d'en calculer les effets, et le medecin seroit exposé à faire des prescriptions inutiles ou dangereuses et des melanges ridicules par la decomposition qui pourroit resulter des drogues qu'il auroit employé

5o il faut faire attention aux doses auxquelles on administre les medicaments sur l'analogie ne doit point servir de guide et on doit aussi prendre garde à l'age et au temperament des malades aussi il est certains medicaments tels que le sené et differens sels qui quoiqu'ils paroissent avoir toujours les memes proprietés elles changent à raison des substances auxquelles elles sont unies on sait aussi que l'habitude a une grande action sur certains medicamens ainsi par rapport à l'opium et à l'extrait de cigue en en prenant graduellement de deux grains d'abord on peut en prendre 90-100 gr.

engueril le medecin ne doit etre ni trop timide ni temeraire il doit garder un juste milieu

6° il faut aussi indiquer au malade et aux gardes la maniere dont le medicament doit etre pris a quelle des heures doivent etre les prises s'il doit le prendre froid ou chaud car de la depend souvent l'effet desire

il suit de ce que nous venons de dire qu'une formule doit comprendre 1° la designation de la qualite du medicament 2° ~~la quantité~~ et la quantité le nombre de chaque medicament 3° la maniere de le preparer 4° celle de les administrer 5° le temps ou ils doivent etre pris 6° le regime a suivre

Manière decrire les formules

On a longtemps discute si elles devoient etre ecrites en latin ou en francais mais de quelle maniere qu'on les ecrive on doit les ecrire lisiblement et les signes si on en fait bien marques affin qu'il n'y ait pas d'equivoque

On divise les formules en simples ou en composees les premieres ne sont formees que d'une ou deux substances les autres de plusieurs ~~on considere on~~ de nature diff. on considere quatre parties dans une formule composee 1° la Base 2° l'adjuvant 3° le correctif 4° enfin l'excipient

la Base est la partie essentielle du medicament et sur la quelle le medecin doit principalement compter l'adjuvant ne sert qu'a favoriser et seconder l'action de la Base le correctif sert a attenuer a modifier les proprietes trop

action désagréable des deux autres enfin l'excipient
est destiné à recevoir et à incorporer les autres substances.
Soit pour Ex. une Médecine composée avec
Séné ℥ij
Sulfate de magnésie ℥ij
Rhubarbe ℈j
Manne ℥ij
Eau q.s.
la base ici est le Séné le sel et la rhubarbe l'adjuvant
et la manne le correctif on voit ici la manne servir de
correctif tandis que dans d'autres cas elle est excipient la Baz.
de beaucoup de médicaments soit une substance incolo
[illegible] qui est à peine [illegible] partie la manne les [illegible]
du Séné et de la rhubarbe
Soit encore un apozème fébrifuge avec le quinquina
le sulfate de soude et des plantes amères le quinquina
est évidemment la Baz le sulfate de soude comme
légèrement purgatif est adjuvant et dispose les
intestins à l'action du médicament les plantes amères
sont tout à la fois adjuvant et correctifs, et l'eau
excipient
C'est principalement dans les préparations où on
fait entrer les substances actives telles que l'opium l'émétique
et différentes résines qu'on doit employer des correctifs
Dans un bol composé de résine de Jalap de scammonée
et d'un alkali on ne voit pas trop quel est le correctif
cependant en y faisant attention on voit que c'est l'alcali

qui mitige l'action des resines qui seules donneroient des
vives coliques; tandis que par leur union avec l'alcali elles
forment une espece de savon soluble dans l'eau et
deviennent un purgatif tres doux

il ne faut pas perdre de vue dans la prescription des
medicaments l'action chimique de chacun d'eux pour
eviter les decompositions nuisibles; ainsi dans une medecine
il ne faut jamais faire rencontrer le tartrite de potasse
et de soude avec les tamarins car l'acide de ceux-ci
decomposeroit le sel ou tandis meme des preparations
magistrales dans lesquelles il y a decomposition p. Ex.
dans l'opiat febrifuge avec le sel d'absynthe le
quinquina et le muriate d'ammoniaque dans
ce cas le muriate d'ammoniaque est decomposé l'ammoniaque
se volatilise et le sel d'absynthe cede la potasse qui
etoit sa base a l'acide muriatique il se forme un muriate
de potasse

Il ne faut cependant pas toujours croire que ces
decompositions annulent l'effet des medicaments p. Ex.
on sait que l'emetique est facilement decomposable hé bien
on en a profité pour preparer l'opiat febrifuge suivant

quinquina ℥j
opium .2. a 3 grains
emetique gr. 8. a 12 gr.

mesurez le tout avec q.s. de sirop d'absynthe
il semble au premier coup d'oeil qu'on devroit craindre
l'effet de l'emetique mais il est ici en effet decomposé par le
quinquina et opiat exige beaucoup de soin du pharmacien

198

il en est de même du sublimé corrosif que l'on administre tous les jours dans des boissons mucilagineuses et du lait quoiqu'on sache bien que ces substances le décomposent mais l'expérience a prouvé que ce médicament a réussi donné de cette manière.

Beaucoup de Médecins sont dans l'habitude d'écrire la dose à mesure qu'ils pensent chaque médicament il vaut mieux faire sa formule tout entière et après la doser on voit mieux comment les combiner pour obtenir l'effet qu'on se propose.

Au bas de la formule on mettra les observations à faire au malade et au pharmacien ++ souvent d'avoir un médicament mal préparé.

(++ sans cela on risquerait)

Il ne faut pas être trop timide dans les prescriptions de médicaments sans quoi on s'expose à n'en obtenir aucun effet mais il faut aussi éviter les trop fortes doses surtout quand il s'agit de médicaments énergiques car alors le malade pourrait être alors la victime de la témérité du Médecin

Flm


Ex libris
Blondeau

